National

ホームベーカリー（家庭用）
取扱説明書・料理集
品番 SD-BT103

パンの本

も・く・じ

お使いになる前に必ずお読みください。

● ドライイーストを使ったパンづくり

● 天然酵母を使ったパンづくり

● ケーキづくり

長くご愛用いただくために

上手に使って上手に節電

保証書別添付

このたびは、ホームベーカリーをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

●この取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。そのあと保存し、必要なときにお読みください。

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

特 長

焼きたてのおいしさ&手作りパンが楽しめます。

ドライイーストを使って P.14

食パン・ソフト食パン・フランスパンなどの山形パンが焼き上げまで自動でできます。
パン生地・ピザ生地が手軽にでき、バターロールをはじめクロワッサンなどの本格的な手作り成形パンが楽しめます。

天然酵母を使って P.32

天然の食物から培養された酵母を使ったパンづくりが楽しめます。
もっちりと歯ごたえがあり、かすかな酸味と甘味があります。
※食パンの皮はおかきやしょうゆのような特有の香りがし、焼き上がりはやや小ぶり、焼き色は濃い目になります。

ケーキづくり P.40

面倒な手間のかかるケーキづくりが、手軽に焼き上げまで自動でできます。
いろいろな材料を入れてオリジナルケーキをお楽しみください。

パンづくり・ケーキづくりに便利な機能

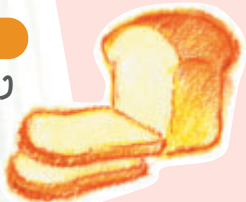
お好みの材料を自動投入できる

レーズン・ナッツ機能

はじめにお好みの材料をセットしておけば、工程の中で自動投入できます。
お好みの材料入りパンのバリエーションが手軽に楽しめます。(☞P.18)

焼き上がりの色が選べる

焼き色選択

焼き色を「標準」と「淡」の2通りに設定することができます。

焼き上がり時間が設定できる

予約タイマー

朝、焼きたてのパンが食べたいときなど、お好みに合わせて焼き上がり時間が設定できます。

使える機能一覧

	コース	レーズン・ナッツ機能	焼き色選択	予約タイマー
ドライイースト	食パン	○	○	○
	早焼き食パン	○	○	×
	ソフト食パン	○	○	○
	フランスパン	○	○	○
	パン生地	○	×	×
	ピザ生地	×	×	×
天然酵母	生種おこし	×	×	×
	食パン	○	○	○
	パン生地	○	×	×
ケーキ		×	○	×

パンづくりの基本的な流れ

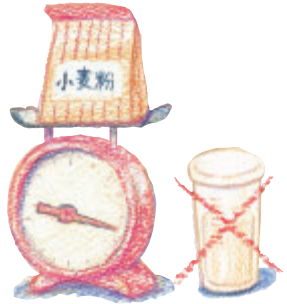
1 作りたいパンの 材料を準備して量る

2 ホームベーカリーに 材料をセットしてスタート

3 ホームベーカリーが 自動で焼き上げます

4 ブザーが鳴ったら パンを取り出す

新鮮な材料を使う
賞味期限切れの小麦粉やドライイースト、天然酵母パン種は使わない。
(ドライイースト・天然酵母パン種については☞P. 5)

小麦粉ははかり(重さ)で量る

計量カップで量らない

夏場や室温が約25°C以上のときは冷水(約5°C)を使う
早焼き食パン、フランスパンは、常に冷水(約5°C)を使う。

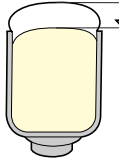
ねり
材料をねり合わせて生地の粘りを出し、グルテン(※)を生成させます。

ねかし
グルテンを安定させ、生地を均一にします。

発酵
パン用酵母を活性させて生地を膨らませ、旨味成分や香りをつくります。工程途中で、1～3回ガス抜きをします。

焼き上げ
焼き色をつけ、風味のあるパンに焼き上げます。

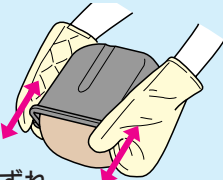
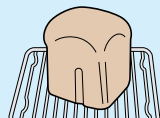
※グルテン…小麦粉に水を加えて練ることによって、小麦粉の中のたんぱく質が結合したもの。(☞P.45)

パンづくりはとてもデリケート
いつもどおりに焼いていても、条件が微妙に違うとパンの膨らみ方や形に差が出ます。
たとえば、室温や湿度、材料の種類や質(特に国内産小麦で作った小麦粉など)、タイマーの設定時間などに影響されます。

必ずミトンをはめ、すぐに取り出す
取っ手根元を持って強く数回振って取り出す。
すぐに取り出さないと形くずれしたり表皮が乾燥してかたくなります。
(ナイフ・フォーク・はしは使わない。フッ素樹脂を傷めます。)

あら熱を取る

パンの基本材料

小麦粉

強力粉
薄力粉

パン作りには
たんぱく質を多く(約12〜15%)含む強力粉が基本です。

役割
水と練ると、たんぱく質が結合してグルテンを生成します。

ポイント
- ふるう必要はありません。
- 国内産の小麦で作った小麦粉やパン専用小麦粉は、たんぱく質の量に差があるため、パンの膨らみ方にも差がでます。**日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。**(☞P.44)

水

役割
小麦粉に加えて練ることによって、グルテンを生成します。

ポイント
早焼き食パンやフランスパン、また室温が25°C以上のときは、冷水(約5°C:氷水程度)をお使いください。※氷は取り除く。

卵

役割
味・香り・色つやをよくします。グルテンを強くする役目もあります。

油脂

バター
無塩バター
マーガリン
ショートニング

役割
キメを細かくし、やわらかくしっとりとしたパンにします。

メモ
- 溶かさずに固形のままお使いください。
- バターは、有塩タイプ、無塩タイプのどちらでもお使いいただけます。

糖分

砂糖
黒砂糖
ざらめ
はちみつ

役割
パン用酵母の栄養となり、発酵熟成を促します。
また、風味や香り、表皮の焼き色をよくします。

メモ
- 粒の大きいものは、かりゅう状につぶしてお使いください。この「パンの本」では上白糖を使っています。

乳製品

スキムミルク
牛乳

役割
パンの味や香りをよくしたり色つやのあるパンにします。また、パンがかたくなるのを防ぎます。

メモ
- 生乳を使う場合は、殺菌のため約70°C以上に温めた後、充分に冷やしてからお使いください。

塩

役割
味付のほか、歯ごたえのあるパンにします。
また、雑菌の繁殖を防ぎます。

ドライイースト用「パンミックス」について

計量の手間が省けてグンと手軽に!

5つの基本材料とドライイーストが1回分ずつパックになった「パンミックス」4種類をあっせんしています。
ナショナル製品取扱店でお求めいただけます。

+

パンミックス	利用できるメニュー
食パン	食パン (P.14)
	早焼き食パン (P.20)
	にんじんパン かぼちゃパン ほうれん草パン チーズパン ミルクパン (P.16〜17)
ソフト食パン	ソフト食パン (P.14)
食パンスイート	スイート食パン (P.16) 早焼きスイート食パン (P.20)
フランスパン	フランスパン (P.22)

※他のコース・メニューは自家配合でお作りください。

- **食パンミックス、食パンスイートミックスは、天然酵母「食パン」コースにもお使いいただけます。**
  ※この場合、添付のドライイーストは使わず、ホームベーカリーでおこした生種をお使いください。(☞P.44)
- **早焼きコース専用の食パンミックス、食パンスイートミックスもあります。**
- **ミックス粉は、レーズン・ナッツ機能を使うメニューにもお使いいただけます。**

パン用酵母

ドライイースト…「ドライイースト」メニューで使います
必ず、予備発酵のいらないドライイーストを使います。
(生イーストは使えません。)
日清製粉「スーパーカメリヤ」をおすすめします。
- 使うときは直接イースト容器に入れてください。

天然酵母パン種(元種)…「天然酵母」メニューで使います
天然の食物(果物・野菜類など)から培養された酵母で、菌数(発酵力)はドライイーストよりも不安定です。

このホームベーカリーでは菌数(発酵力)が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

品　名	「ホシノ天然酵母パン種」50g×5袋入り	お申し込み先	●東京食流　(0426)46-5432 ●富澤商店　(042)776-6488

パン種に関するお問い合わせ:
(有)ホシノ天然酵母パン種 お客様ご相談窓口　(042)737-7825
※詳しくは、同梱の「ホシノ天然酵母パン種紹介チラシ」をご覧ください。

- パン種は、この「パンの本」では『元種』と表示しています。
- 元種は、酵母が休眠している状態でそのままでは使えません。「生種おこし」コースで生種にして、活性させてからお使いください。

役割
パン用酵母は糖分を栄養として活動し、炭酸ガスを発生させパンを膨らませます。

パンの組織　　発生した炭酸ガスを包み込んで膨れる。

ポイント
- **酵母は生きています。ドライイースト・天然酵母パン種は賞味期限が切れていないものを使い、開封後は必ず密封して冷蔵庫で保存してください。膨らみ方に差がでます。**
  ※天然酵母パン種は、開封前でも冷蔵庫で保存してください。
  (生種の扱いについては、☞P.32)

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■ 表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

表示	内容
警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

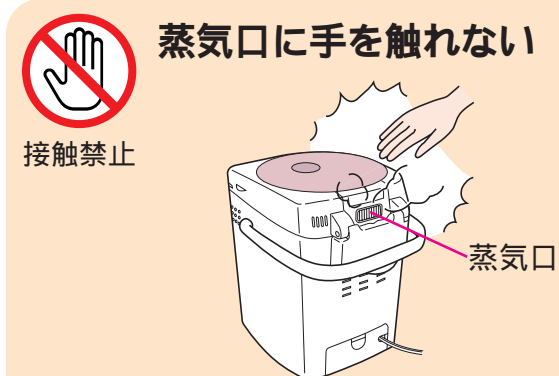
■ お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

絵表示	内容
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

やけどを防ぐために

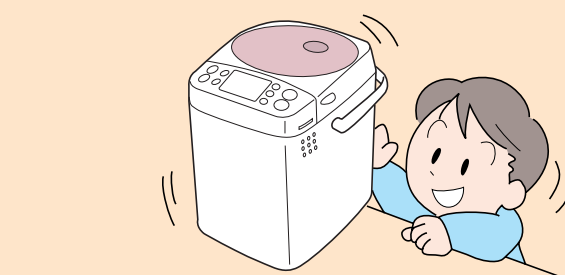
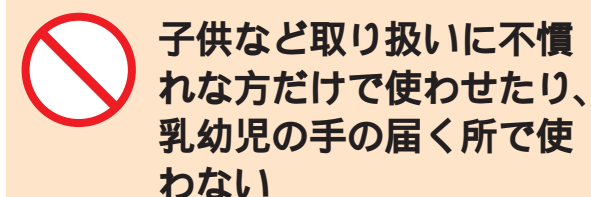
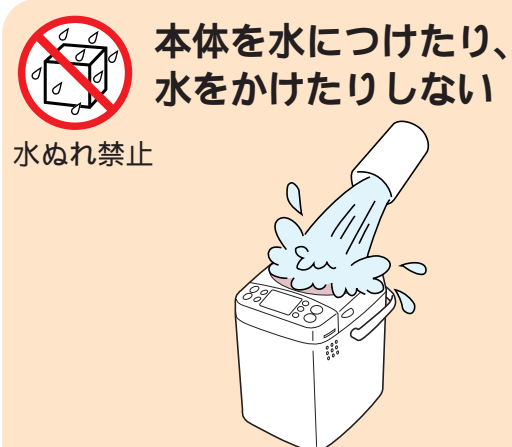
接触禁止

蒸気口に手を触れない

やけどの原因になります。特に乳幼児には触らせないようご注意ください。

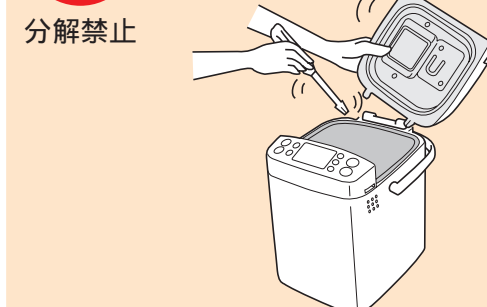
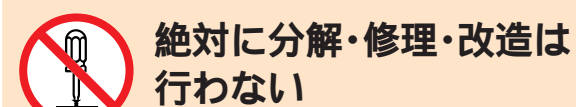
子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

やけど・感電・けがの原因になります。

取り扱い

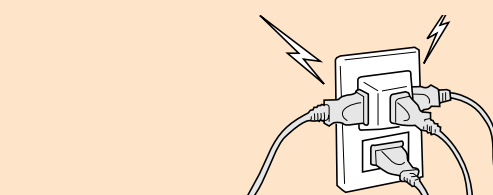
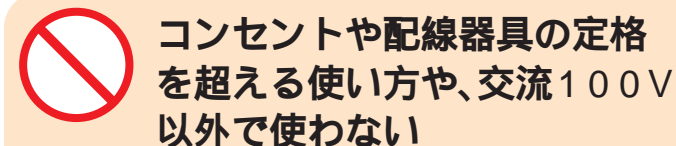
水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない

本体内蔵の電気部品に水が入り、感電・ショート・発火の原因になります。

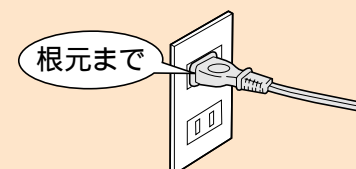
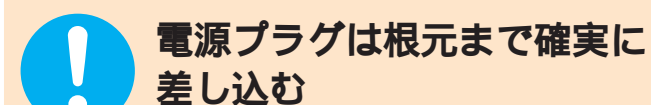
分解禁止

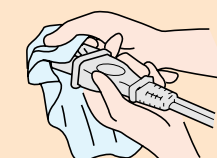
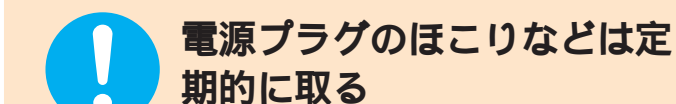
絶対に分解・修理・改造は行わない

火災・感電・けがの原因になります。
- 修理は販売店にご相談ください。

警告

電源・コード

コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない

たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因になります。

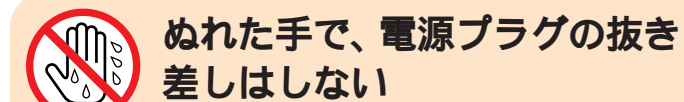
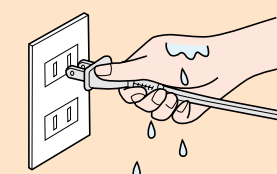
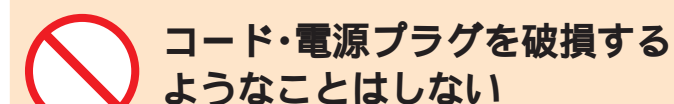
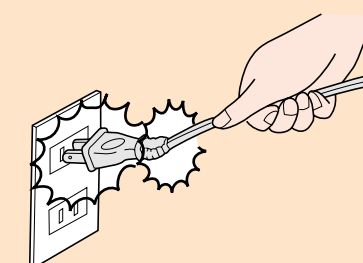
電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。
- 傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない。

電源プラグのほこりなどは定期的に取る

プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
- プラグを抜き、乾いた布でふく。

ぬれ手禁止

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

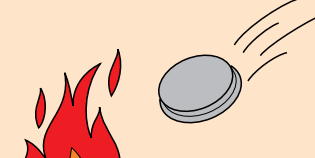
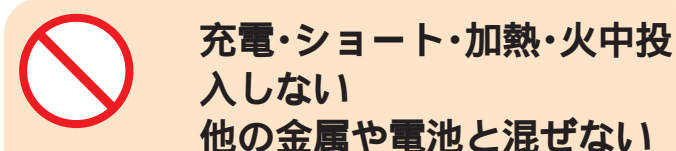
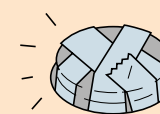
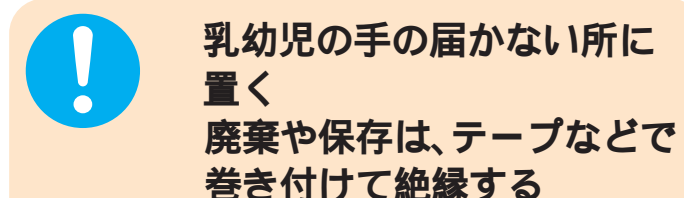
感電の原因になります。

コード・電源プラグを破損するようなことはしない

傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない

傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
- コード・プラグの修理は、販売店にご相談ください。

リチウム電池

■ 充電・ショート・加熱・火中投入しない
■ 他の金属や電池と混ぜない

発熱・破裂・発火の原因になります。

■ 乳幼児の手の届かない所に置く
■ 廃棄や保存は、テープなどで巻き付けて絶縁する

- 万一飲み込んだ場合は医師にご相談ください。

安全上のご注意 必ずお守りください（続き）

⚠注意

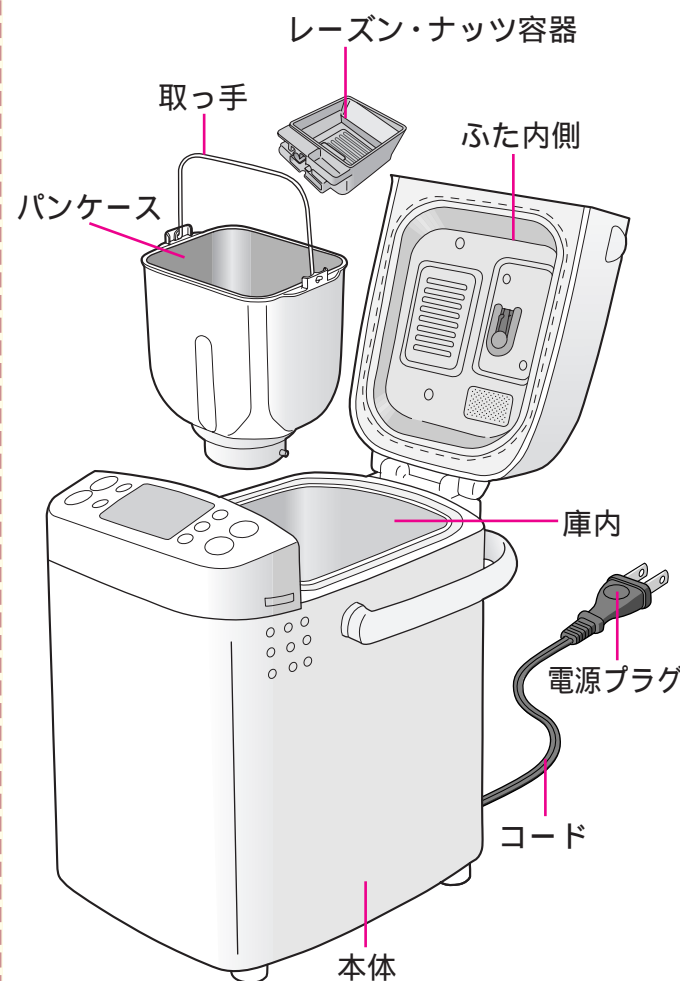
やけどを防ぐために

使用中や使用後しばらくは、本体・パンケース・庫内・ふた内側やレーズン･ナッツ容器などの高温部に触れない

接触禁止

やけどの原因になります。

お手入れは冷えてから行う

やけどの原因になります。

使用場所

不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない

火災の原因になります。
- じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上で使わない。
- 熱いパンケースは置き場所に注意する。

壁や家具の近くで使わない

熱で壁や家具を傷め、変色･変形の原因になります。
- 壁・家具などから5cm以上離す。

電源･コード

電源プラグを抜く

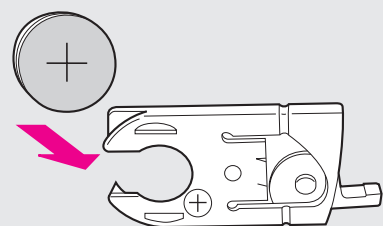
使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

絶縁劣化による感電･漏電火災の原因になります。

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く

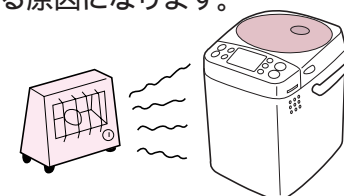
感電や、ショートによる発火の原因になります。

リチウム電池

⊕⊖を正しく入れる

使用上のお願い

使用場所

火気や湿気のある所で使わない

本体が変形する原因になります。

次のようなテーブルの上で使わない
- 粉・油脂類が落ちたテーブルの上
- テーブルクロスの上
- テーブルの端寄り

本体が滑って落ちる原因になります。

リチウム電池を取り付けるとき

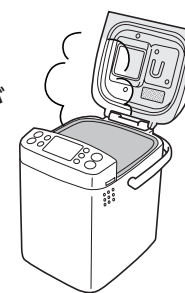
電池ボックスの中に異物や水が入らないようにする

故障の原因になります。

電池ボックス

調理中

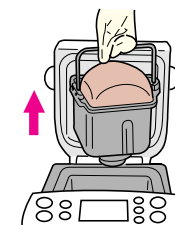
ケーキコースで粉落しをするとき以外はふたを開けない

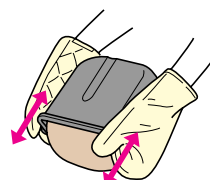
焼き上げ中に開けると、蒸気で目の痛みを感じることがあります。
発酵中などは､庫内温度に影響してパンのできばえが悪くなることがあります。

ふたにふきんなどをかけない

操作部の故障やふたが変形する原因になります。

パン・ケーキを取り出すとき

必ずミトンをはめる

パンケース･庫内･ふた内側など高温部に触れて、やけどをすることがあります。

パンケースの取っ手根元をしっかり持って振る

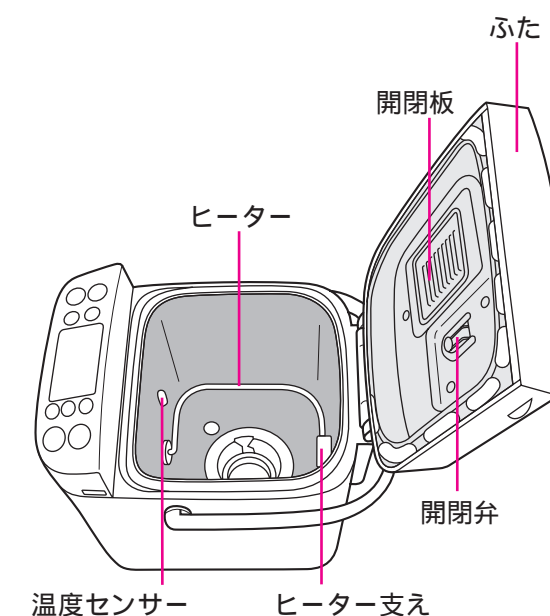
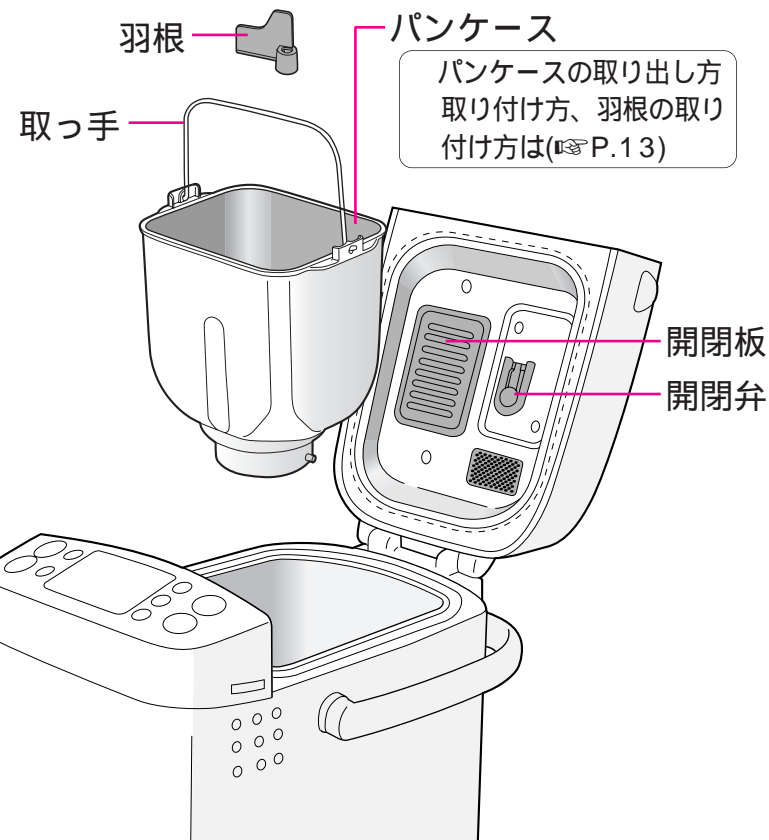
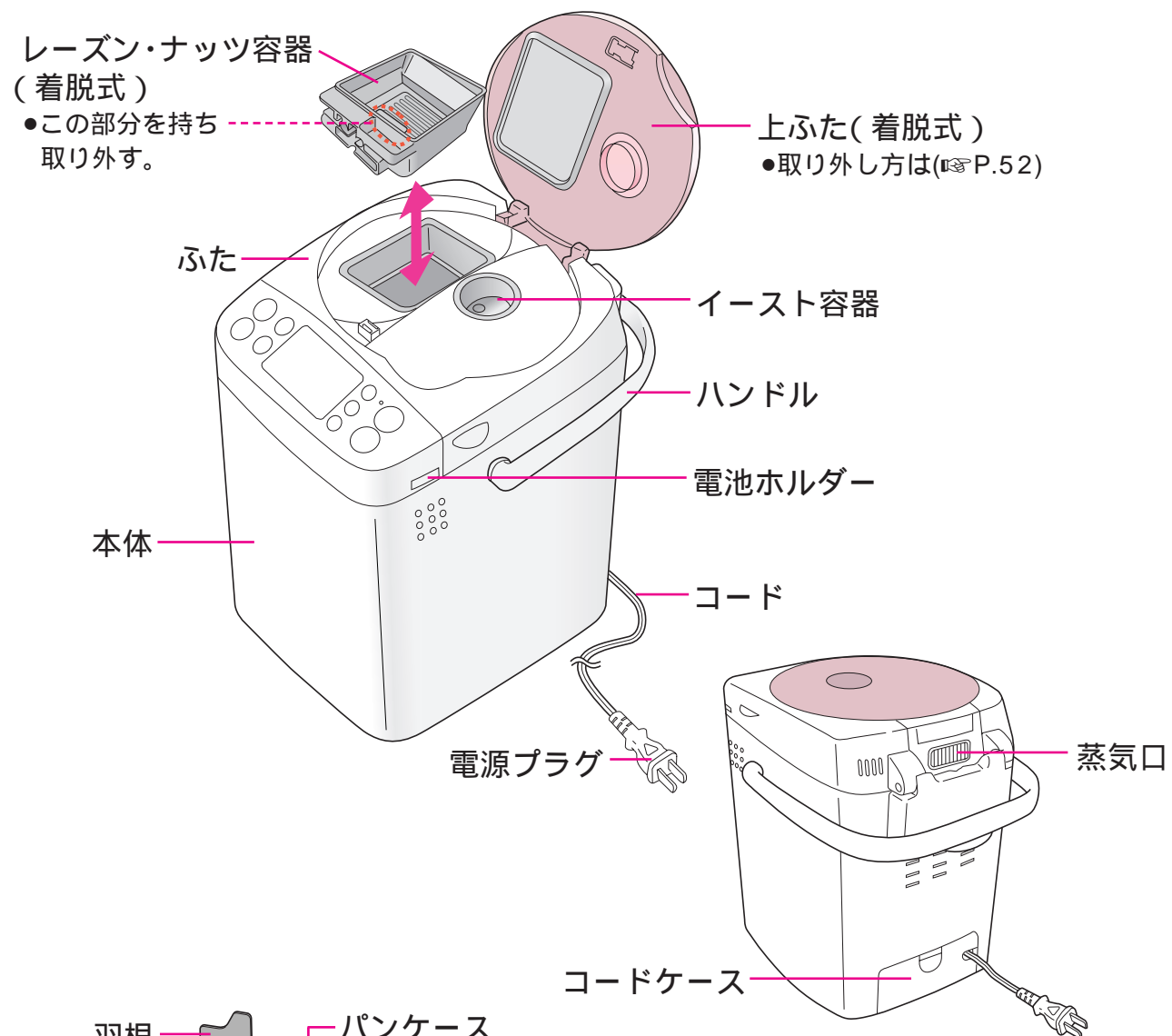
不安定な持ち方をすると、滑ってやけどをすることがあります。
※ケーキを取り出すときは勢いよく振らない。形くずれします。

取り扱い

温度センサーや開閉板、開閉弁に強い力を加えない

変形するとパンがうまく焼けなくなります。

ヒーターに強い力を加えない

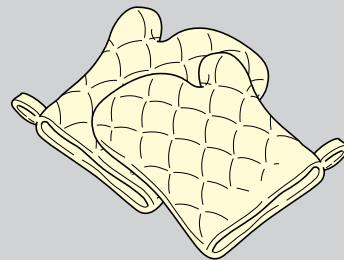
ヒーター支えが割れる原因になります。

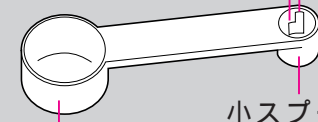
※パンケースの着脱や庫内のお手入れをするときはご注意ください。

各部の名前と扱い方

操作部

付属品

ミトン(2枚)

パン・ケーキを取り出すときに使う。

スプーン(1個)

砂糖などを量る。

約1/2量の線
約3/4量の線
大スプーン
小スプーン

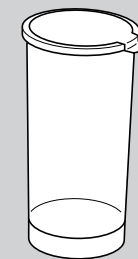
〈すりきり一杯当りの重さの目安〉

	大スプーン	小スプーン
砂糖	約8.5 g	―――
スキムミルク	約6 g	約2 g
塩	―――	約5 g
ドライイースト	―――	約2.8 g
元種	約10 g	―――
生種	約12.5 g	―――

※スプーンの容量は、市販の計量スプーンと異なります。

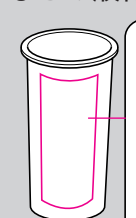
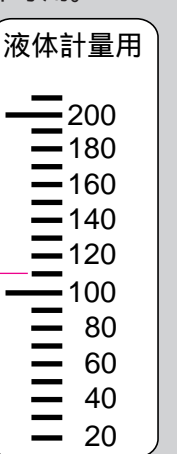
※メニューの中で市販の計量スプーンを使う場合は、「大さじ／小さじ」と表現しています。

ふた付き計量カップ大(1個)(生種容器)

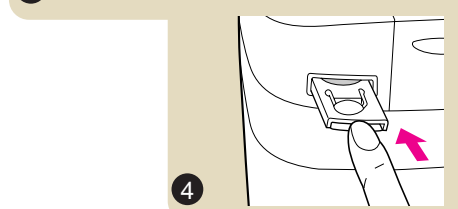
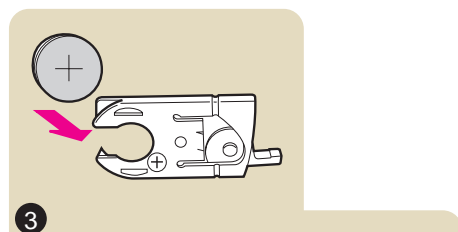
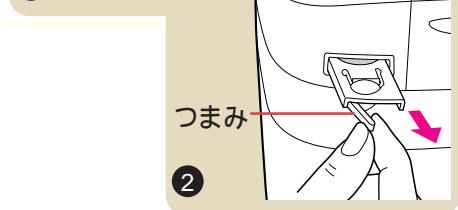
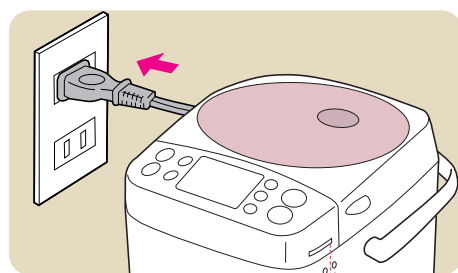
生種おこし・生種保存専用。
(一目盛り約10ml)

※目盛りは、生種をおこすときの水の計量に使います。

計量カップ小(1個)

水などの液体専用。

液体計量用
200
180
160
140
120
100
80
60
40
20

一目盛りは約10ml。

●小麦粉などを量らない。
(目盛りがg単位でないため、正しく量れません。)

現在時刻を合わせる

リチウム電池を取り付ける

1 電源プラグを差し込む

※プラグを外したままで行うと、電池の寿命が短くなります。

凸部
電池ホルダー
つまみ

2 リチウム電池を取り付ける

リチウム電池は、この取扱説明書の袋に同梱しています。

❶電池ホルダーの凸部を、細い棒などで押す。（触れただけでは簡単に開かないようになっています。）

❷つまみを持ち引き出す。

❸電池ホルダーにリチウム電池の⊕面を合わせてセットする。

❹つまみを元の位置に戻し、電池ボックスにカチッと音がするまで押し込む。

リチウム電池の役割

電源プラグを外していても現在時刻が動きます。

■現在時刻（時計）は

● パンを作るとき……でき上がり時刻がわかります。

● 予約タイマーを使うとき……焼き上げたい（でき上がり）時刻をセットできます。（前回セットした時刻を記憶しています。）

■リチウム電池の寿命が切れてもパンは焼けます。（詳しくは、☞P.51）

現在時刻（時計）を合わせる

（例）夜の8時30分に合わせる場合

3 時 または 分 を押して表示を点滅させる

4 時 分 を押して時刻を合わせる

時 ―1時間刻み　分 ―1分刻み

● 押し続けると早送りができる。

● 操作終了後、5秒で 現在時刻 の点滅が止まり時刻合わせ完了。

電源プラグを抜く。（時計は動きます。）

お知らせ

● 夜中の12時は 0:00 に、昼の12時は 12:00 に合わせます。

● 時刻表示が薄くなったり、消えたときはリチウム電池の寿命です。電池を交換してください。（☞P.51）

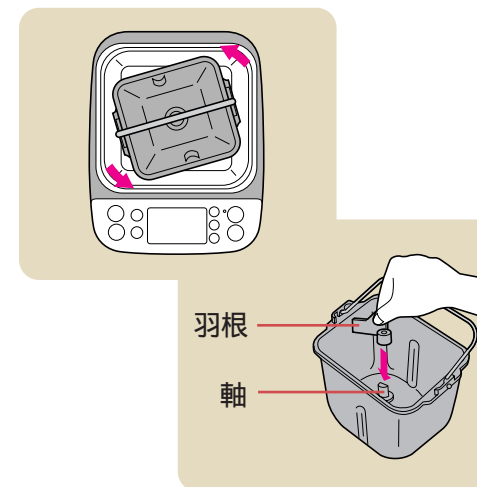
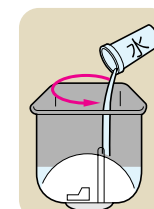
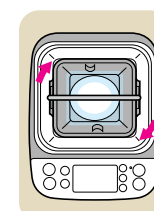
準備

1 本体からパンケースを取り出す

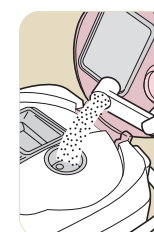
矢印方向に少しひねって持ち上げる

2 羽根を取り付ける

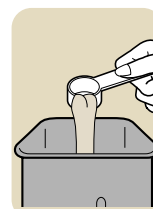
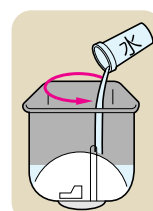
軸と羽根の穴の形を合わせて、奥まで確実に押し込む

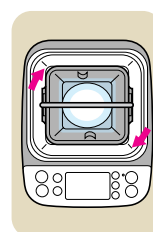
（浮き上がっていると、パンができません）

ドライイーストを使うとき

3 小麦粉などの材料を入れ水を周囲に回し入れる

材料は中央が高くなるように入れる

4 パンケースを本体にセットしてふたを閉める

パンケースの向きを少し斜めにして入れ、矢印方向にひねって固定する

5 ドライイーストをイースト容器に入れ、上ふたを閉める

（イースト容器がぬれているとイーストが容器に残ります。）

天然酵母を使うとき

3 生種を入れる

4 小麦粉などの材料を入れ水を周囲に回し入れる

材料は中央が高くなるように入れる

5 パンケースを本体にセットしてふたを閉める

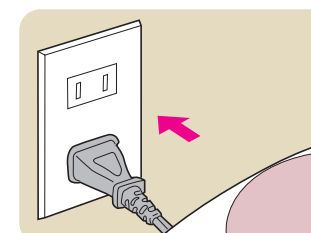
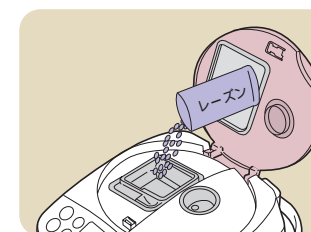
パンケースの向きを少し斜めにして入れ、矢印方向にひねって固定する

■レーズン・ナッツ自動投入を使うとき

お好みの材料をレーズン・ナッツ容器に入れ、上ふたを閉める

（レーズン・ナッツ自動投入については、☞P.18）

6 電源プラグを差し込む

ドライイーストメニュー

食パン ソフト食パン を焼く

食パン 6枚切 1枚分 約181kcal

ソフト食パン 6枚切 1枚分 約188kcal

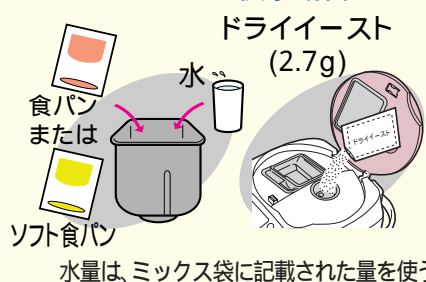
食パンは、皮がパリッと香ばしく少し歯ごたえのあるパンです。

ソフト食パンは、皮がやわらかくキメが細かいしっとりしたパンです。

材　料

強力粉	250g
バター	食パン 10g / ソフト食パン 15g
砂糖	大スプーン2
スキムミルク	大スプーン1
塩	小スプーン1
水	180ml
室温が約25℃以上のとき	約5℃の冷水170ml
ドライイースト	小スプーン1

■パンミックスを使う場合

※水量は、ミックス袋に記載された量を使う。

ポイント

- 室温が約25℃以上のときは、粉などの材料を冷蔵庫で冷やすことをおすすめします。

食パンの工程……約4時間

ドライイースト自動投入

ねり	ねかし	ねり	発　酵	焼き上げ 約45分

レーズン・ナッツ自動投入

- 予約タイマーで焼く場合も、最初の ねり 工程だけをスタート直後に行います。

ソフト食パンの工程……約5時間

ドライイースト自動投入　ドライイースト自動投入

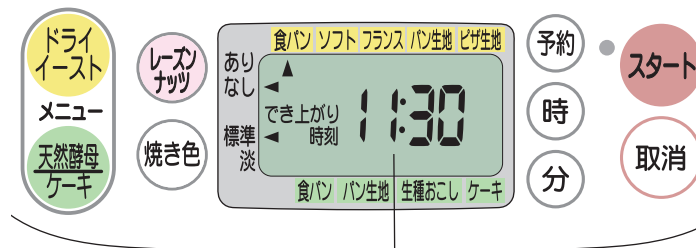
ねかし	ねり	発　酵	ねり	発　酵	焼き上げ 約35分

レーズン・ナッツ自動投入

- スタートしても最初の工程が ねかし のため、すぐにねり始めません。
  これは、材料の温度を一定にすることで、材料をなじみやすくし、よりソフトな食感を出すためです。
  (室温により異なりますが、20〜50分後にねり始めます。)
- ドライイーストは、2回に分かれて自動的に落ちます。

1 ドライイースト を押し▲マークを 食パン または ソフト に合わせる

- パンの「でき上がり時刻」を表示

食パン：約4時間後　ソフト食パン：約5時間後

午前7時30分に食パンを設定した場合の表示例

- レーズン・ナッツ自動投入で焼くとき (☞P.18) ➡ レーズンナッツ を押し◀マークを ありに合わす
- 焼き色を淡くしたいとき ➡ 焼き色 を押し◀マークを 淡 に合わす

2 スタート を押す

ランプ点灯

- 工程を表示
- でき上がりの59分前から、残時間を表示

食パン：でき上がり 時刻 11:30 ねり ➡ でき上がり 59分後 発酵

ソフト食パン：でき上がり 時刻 12:30 ねかし ➡ でき上がり 59分後 発酵

3 でき上がりのブザーが鳴ったら 取消 を押しパンをすぐに取り出す

(取り出し方☞P.3)

※ 取消 を押さないと
- ブザーは、1分ごとに5分間報知を続けます。
- でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けて自動的に電源が切れます。

使用後は電源プラグを抜く。

こんなとき

- 庫内高温 を表示し、スタートできないとき(☞P.50)
- 材料を入れ忘れてスタートさせたとき(☞P.47)
- コースをまちがえてスタートさせたとき(☞P.47)
- 焼き色 をスタート後に変えたいとき(☞P.47)
- レーズンナッツ を押し忘れてスタートさせたとき(☞P.47)

予約して焼きたいとき

朝、焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

■予約できる時刻は現在時刻から

食パン　4時間10分後〜13時間後

ソフト食パン　5時間10分後〜13時間後

※ 予約 を押すと、予約できる範囲の時刻しか表示されません。

1 ▲マークを 食パン または ソフト に合わせる

2 予約 を押して時刻表示を点滅させる

3 時 分 を押してでき上がり時刻を合わす

例 朝7時20分に焼き上げる場合

時 −1時間刻み　分 −10分刻み

4 スタート を押す

ランプ点灯

- 工程を表示

でき上がり 時刻 7:20 ねり

アレンジ食パン

●エネルギー目安表示／食パンコースの6枚切1枚分
（ソフト食パンコースは、約7kcal高くなります。）

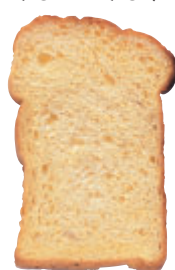
作り方

1. **パンケースに材料Ⓐ→Ⓑ→水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる**
2. **「食パン」または「ソフト食パン」コースに合わせスタートさせる**

※焼き色は、お好みに合わせる。
焼き色が少し濃くなるので「ソフト食パン」コースにすることをおすすめします。

- **野菜・乳製品・卵を入れたパンは、予約タイマーで焼かないでください。**
（夏場などは腐敗することがあります。）
- **加える食材の量の目安は**
野菜・チーズは小麦粉の重さの約20%、
穀類は小麦粉の重さの約10～20%、
牛乳（液体）は約90mlを目安にします。
（量が多いほど膨らみが悪くなります。）

野菜を加えて

にんじんパン

184kcal

かぼちゃパン

189kcal

ほうれん草パン

183kcal

材料（1斤分）

	材料	分量
Ⓐ	強力粉	250g
	バター	食パン 10g
		ソフト食パン 15g
	砂糖	大スプーン2
	スキムミルク	大スプーン1
	塩	小スプーン1
	水	140ml
	室温が約25°C以上のとき 約5°Cの冷水	130ml
	ドライイースト	小スプーン1

食パンミックス・ソフト食パンミックスが使えます。
→水量は160ml（室温が約25°C以上のときは約5°Cの冷水を150ml）にしてください。

にんじんを加える場合

Ⓑ	にんじん（皮をむいてすりおろす）	50g

かぼちゃを加える場合

Ⓑ	かぼちゃ（ゆでて皮をむき、つぶす）	50g

ほうれん草を加える場合

Ⓑ	ほうれん草（ゆでてみじん切りにし、絞る）	50g

乳製品を加えて

チーズパン

209kcal

※チーズの形は残りません。

ミルクパン

191kcal

材料（チーズパン1斤分）

	材料	分量
Ⓐ	強力粉	250g
	バター	食パン 10g
		ソフト食パン 15g
	砂糖	大スプーン2
	スキムミルク	大スプーン1
	塩	小スプーン1
	水	180ml
	室温が約25°C以上のとき 約5°Cの冷水	170ml
	ドライイースト	小スプーン1
Ⓑ	プロセスチーズ（約5mm角に切る）	50g

食パンミックス・ソフト食パンミックスが使えます。
→水量は、ミックス袋に記載された量を使う。

材料（ミルクパン1斤分）

	材料	分量
Ⓐ	強力粉	250g
	バター	食パン 10g
		ソフト食パン 15g
	砂糖	大スプーン2
	スキムミルク	大スプーン1
	塩	小スプーン1
	水	90ml
	室温が約25°C以上のとき 約5°Cの冷水	80ml
	ドライイースト	小スプーン1
Ⓑ	牛乳	90ml

食パンミックス・ソフト食パンミックスが使えます。
→水量は100ml（室温が約25°C以上のときは約5°Cの冷水を90ml）にし、牛乳は100mlにしてください。

穀類を加えて

全粒粉パン

179kcal

オートミールパン

182kcal

ライ麦パン

180kcal

材料（1斤分）

	材料	分量
Ⓐ	強力粉	220g
	バター	食パン 10g
		ソフト食パン 15g
	砂糖	大スプーン2
	スキムミルク	大スプーン1
	塩	小スプーン1
	水	190ml
	室温が約25°C以上のとき 約5°Cの冷水	180ml
	ドライイースト	小スプーン1

全粒粉を加える場合

Ⓑ	全粒粉	30g

オートミールを加える場合

Ⓑ	オートミール	30g

ライ麦を加える場合

Ⓑ	ライ麦	30g

食パン・ソフト食パンの材料の配合を少し変えて…

■バターや砂糖の分量を加減したいとき
次の量を目安にしてください。（パンのできばえに多少差ができます。）

材料	増やすとき	減らすとき
バター	約2.5倍まで	約1/2まで
砂糖	約2倍まで	約1/2まで
スキムミルク	約2倍まで	入れなくてもよい
塩	――	入れなくてもよい

※砂糖を増やすと、焼き色は少し濃くなります。
減らすと、やや淡い色で高さも低くなります。
※塩を入れないと、歯ごたえに欠けたパンになります。

例 スイート食パン 221kcal

材料	分量
強力粉	250g
バター	30g
砂糖	大スプーン4
スキムミルク	大スプーン1
塩	小スプーン1
バニラエッセンス	少々
水	170ml
ドライイースト	小スプーン1

食パンミックススイートが使えます。

例 プレーン食パン 168kcal

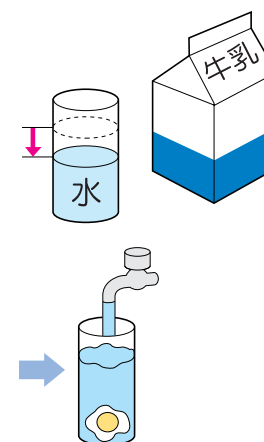
材料	分量
強力粉	250g
バター	5g
砂糖	大スプーン1
スキムミルク	小スプーン1 1/2
塩	小スプーン1
水	190ml
ドライイースト	小スプーン1

※室温が約25C 以上のときは、これらのパンも約5C の冷水を使い、水は10ml減らします。

■スキムミルクの代わりに牛乳を使いたいとき
スキムミルク大スプーン1は、牛乳70ml相当です。
牛乳に代えるときは、牛乳の量だけ水を減らしてください。

■卵や牛乳を入れて焼きたいとき
卵や牛乳の量だけ水を減らします。
計量カップに卵や牛乳を入れ、水を加えて計量してください。
- 量の目安
  - 卵を入れるとき…………1個
  - 牛乳を入れるとき……90ml

レーズン・ナッツ自動投入について

●エネルギー目安表示／食パンコースの6枚切1枚分
（ソフト食パンコースは、約7kcal高くなります）

はじめにお好みの材料をセットしておけば、工程の途中で自動投入できるのでふたを開ける手間が省け大変便利です。しかも、加えた材料のつぶれが少ないパンが焼き上がります。
レーズン・ナッツ自動投入は、食パン・ソフト食パンだけでなく、早焼き食パン・フランスパン・生地づくりにもご利用いただけます。食パン・ソフト食パン以外のアレンジメニューについては、各ページの レーズン・ナッツ自動投入を使ったアレンジパン（生地） をご覧ください。

使える材料例

材料		最大容量
ドライフルーツ ＊レーズン・プルーン オレンジピールなど	**5〜8mmに刻む** ※いちじくなど、フルーツによっては若干パンが膨らみにくくなるものがあります。 ※ドライフルーツによっては、レーズン・ナッツ容器にくっついて投入されないことがあります。	60g
ナッツ ＊くるみ・ピーナッツ アーモンドなど	**5〜8mmに砕く**	40g
グリーンピース	**水分をよくふき取ってから使う** ※タイマーは使わないでください。特に夏場などは腐敗の原因となります。	30g
オリーブ	**種を取り、1粒を1/4〜1/6に刻み、水分をよくふき取ってから使う** ※タイマーは使わないでください。特に夏場などは腐敗の原因となります。	20g
ベーコン **サラミ**	**ベーコンは1cm幅** **サラミは5〜8mm角に刻む** ※タイマーは使わないでください。特に夏場などは腐敗の原因となります。 ※油分の多いものは、投入されないことがあります。	50g

お願い

■次の材料は、レーズン・ナッツ容器にくっついて、投入されないことがあるので使わないでください。

- 表面や刻んだ断面に、粘り気や湿気、水分が多い材料
（納豆・生フルーツ・アルコール漬けのフルーツなど）
- 溶けやすい材料
（チョコレートチップ・チーズ）
- 小さく刻みすぎた材料

■レーズン・ナッツ容器に入れる最大容量をお守りください。

お知らせ

- レーズン・ナッツ容器に少量の材料がくっついて残ることがあります。
- 砂糖でコーティングされたフルーツなどは、夏場やタイマーを使ったときに砂糖が溶けて投入されないことがあります。

作り方（食パン・ソフト食パンの場合）

1. パンケースに材料Ⓐ→水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる
2. レーズン・ナッツ容器に材料Ⓑを入れ、上ふたを閉める
3. 「食パン」または「ソフト食パン」コースに合わせる
4. （レーズン ナッツ）を押し◀マークを あり に合わせスタートさせる

※焼き色はお好みに合わせる。
※食パンミックス・ソフト食パンミックスが使えます。
→水量はミックス袋に記載された量を使う。

レーズンパン

材料（211kcal）

Ⓐ
- 強力粉 ……250g
- バター …… 食パン 10g / ソフト食パン 15g
- 砂糖 ……大スプーン2
- スキムミルク ……小スプーン1
- 塩 ……小スプーン1

- 水 ……180ml
（室温が約25℃以上のとき 約5℃の冷水 ……170ml）
- ドライイースト ……小スプーン1

Ⓑ レーズン ……60g

レーズンパン

くるみパン

材料（226kcal）

Ⓐ
- 強力粉 ……250g
- バター …… 食パン 10g / ソフト食パン 15g
- 砂糖 ……大スプーン2
- スキムミルク ……小スプーン1
- 塩 ……小スプーン1

- 水 ……180ml
（室温が約25℃以上のとき 約5℃の冷水 ……170ml）
- ドライイースト ……小スプーン1

Ⓑ くるみ ……40g

応用　Ⓑをレーズン30gとくるみ20gに代えるとレーズン＆くるみパンに。

くるみパン

オリーブパン

材料（191kcal）

Ⓐ
- 強力粉 ……250g
- バター …… 食パン 10g / ソフト食パン 15g
- 砂糖 ……大スプーン2
- スキムミルク ……小スプーン1
- 塩 ……小スプーン1
- ハーブ（乾燥） ……0.5g

- 水 ……180ml
（室温が約25℃以上のとき 約5℃の冷水 ……170ml）
- ドライイースト ……小スプーン1

Ⓑ オリーブ ……20g

※焼き色は標準がおすすめ。

ひまわりの種＆ハニーパン

材料（212kcal）

Ⓐ
- 強力粉 ……250g
- バター …… 食パン 10g / ソフト食パン 15g
- 砂糖 ……大スプーン2
- スキムミルク ……小スプーン1
- 塩 ……小スプーン1
- はちみつ ……大さじ1

- 水 ……180ml
（室温が約25℃以上のとき 約5℃の冷水 ……170ml）
- ドライイースト ……小スプーン1

Ⓑ ひまわりの種 ……20g

ひまわりの種＆ハニーパン

ベーコン（サラミ）パン

材料（ベーコン：215kcal／サラミ：223kcal）

Ⓐ
- 強力粉 ……250g
- バター …… 食パン 10g / ソフト食パン 15g
- 砂糖 ……大スプーン2
- スキムミルク ……小スプーン1
- 塩 ……小スプーン1

- 水 ……180ml
（室温が約25℃以上のとき 約5℃の冷水 ……170ml）
- ドライイースト ……小スプーン1

Ⓑ ベーコン（またはサラミ）……50g

応用　Ⓐに1cm角に切ったチーズ50gを加えると、チーズ風味のベーコン（サラミ）パンに。

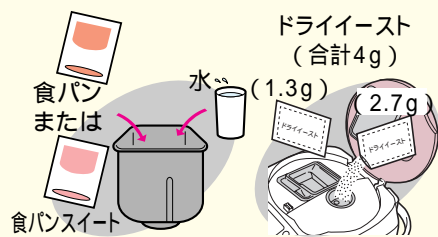
ドライイーストメニュー

早焼き食パンを焼く

6枚切1枚分 約200kcal

材料

	食パン	スイート食パン(215kcal)
強力粉	280g	250g
バター	10g	25g
砂糖	大スプーン2	大スプーン4
スキムミルク	大スプーン1	大スプーン2
塩	小スプーン1	小スプーン3/4
約5℃の冷水	200ml	180ml
〔室温が約25℃以上のとき〕	190ml	〔室温が約25℃以上のとき〕170ml
ドライイースト	小スプーン1½	小スプーン1½

■パンミックスを使う場合

ポイント

- 水は必ず冷水を使ってください。
- 室温が約25℃以上のときは、粉などの材料を冷蔵庫で冷やすことをおすすめします。

早焼き食パンの工程……約2時間

ドライイースト自動投入

ねり	発酵	ねり	発酵	焼き上げ 約35分

レーズン・ナッツ自動投入

1 ドライイーストを押し 食パン に ▲早焼きを表示させる

- パンの「でき上がり時刻」を表示（約2時間後）

午前7時30分に設定した場合の表示例

- レーズン・ナッツ自動投入で焼くとき（☞P.18） ➡ レーズンナッツを押し ◀マークを ありに合わす
- 焼き色を淡くしたいとき ➡ 焼き色を押し ◀マークを 淡に合わす

2 スタートを押す

ランプ点灯

- 工程を表示
  - ▲早焼き でき上がり時刻 9:30 ねり
- でき上がりの59分前から、残時間を表示
  - ▲早焼き でき上がり 59分後 発酵

3 でき上がりのブザーが鳴ったら 取消を押しパンをすぐに取り出す

（取り出し方☞P.3）

※取消を押さないと

- ブザーは、1分ごとに5分間報知を続けます。
- でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けて自動的に電源が切れます。

使用後は電源プラグを抜く。

こんなとき

- 庫内高温を表示し、スタートできないとき（☞P.50）
- 材料を入れ忘れてスタートさせたとき（☞P.47）
- コースをまちがえてスタートさせたとき（☞P.47）
- 焼き色をスタート後に変えたいとき（☞P.47）
- レーズンナッツを押し忘れてスタートさせたとき（☞P.47）

レーズン・ナッツ自動投入を使ったアレンジパン

パネトーネ（242kcal）

材料

Ⓐ
- 強力粉……250g
- バター……25g
- 砂糖……大スプーン1
- スキムミルク…大スプーン2
- 塩……小スプーン3/4
- 卵（溶く）……中1個

Ⓑ 水……130ml
〔室温が25℃以上のとき……約5℃の冷水130ml〕

ドライイースト…小スプーン1¾

Ⓒ ドライフルーツ（お好みのもの）……合計60g
〔ピール・チェリーなどは約5mm角に切り、干しぶどうはそのまま入れる。〕

応用
Ⓐに抹茶・ココア・インスタントコーヒー・カレー粉など（大さじ½）を加えると、いろいろな風味のパネトーネに。

作り方
1. パンケースにⒶ→Ⓑの順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる
2. レーズン・ナッツ容器にⒸを入れる
3. 「早焼き」コースで、レーズンナッツを押し ◀マークをありに合わせスタートさせる

※焼き色はお好みに合わせる

果汁パン（225kcal）

材料

Ⓐ
- 強力粉……250g
- バター……25g
- 砂糖……大スプーン1
- スキムミルク…大スプーン2
- 塩……小スプーン3/4
- 卵（溶く）……中1個

Ⓑ トマト100%果汁…130ml
（冷蔵庫で冷やす）

ドライイースト…小スプーン1¾

Ⓒ ミックスベジタブル……70g
（ゆでて水を切り、室温まで冷ます）

応用
Ⓑをオレンジまたはりんご果汁（130ml）と、マーマレード（30g）に代えると、オレンジまたはりんご風味のパンに。
※この場合は、Ⓒを加えずに作る。
※市販の100%果汁を使う。
※果汁・マーマレードは冷蔵庫で冷やす。（パンのできばえに影響します。）

作り方
パネトーネと同じ

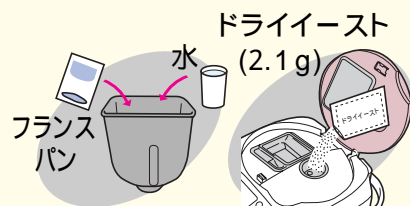
ドライイーストメニュー

フランスパンを焼く

6枚切1枚分 約178kcal

材料

強力粉……250g
薄力粉……30g
バター……5g
塩……小スプーン1
約5℃の冷水……210ml
[室温が約25℃以上のとき……200ml]
ドライイースト……小スプーン3/4

■パンミックスを使う場合

ポイント

- 水は必ず冷水を使ってください。
- 室温が5〜30℃の範囲で焼いてください。
- 夏場に長時間のタイマーで焼くと、できばえが悪くなることがあります。

フランスパンの工程……約6時間30分

ドライイースト自動投入

ねり	ねかし	ねり	発酵	焼き上げ 約45〜75分

レーズン・ナッツ自動投入

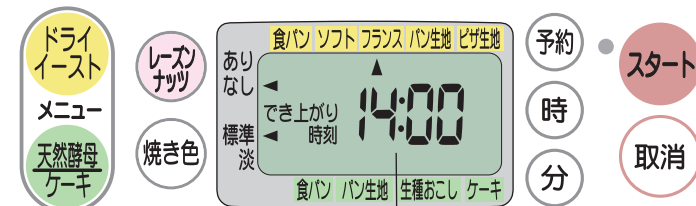
- 予約タイマーで焼く場合も、最初のねり工程だけをスタート直後に行います。
- 焼き上げの時間は、焼き色によって変わります。

レーズン・ナッツ自動投入を使ったアレンジパン

レーズン・ナッツ容器にお好みの材料を入れて作ります。

- フライドオニオン（油気をできるだけ取ったもの：30g）を入れて**フライドオニオンフランスパン**に。
  ※予約タイマーは使わない。
- ドライトマト（30g）を入れて**ドライトマトフランスパン**に。
  ※ぬるま湯に漬けて戻して水気をよくふき、5〜8mmに刻んで使う。
  ※予約タイマーは使わない。
- 干しぶどう（60g）を入れて**ぶどうフランスパン**に。
- 砕いたくるみ（40g）を入れて**くるみフランスパン**に。

1 ドライイーストを押し▲マークをフランスに合わせる

- パンの「でき上がり時刻」を表示（約6時間30分後）

午前7時30分に設定した場合の表示例

- レーズン・ナッツ自動投入で焼くとき（☞P.18） → レーズンナッツを押し◀マークをありに合わす
- 焼き色を淡くしたいとき → 焼き色を押し◀マークを淡に合わす

2 スタートを押す

ランプ点灯

- 工程を表示
- でき上がりの59分前から、残時間を表示

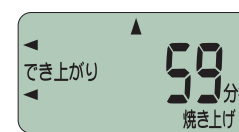
でき上がり時刻 14:00 ねり → でき上がり 59分後 焼き上げ

3 でき上がりのブザーが鳴ったら取消を押しパンをすぐに取り出す

（取り出し方☞P.3）

※取消を押さないと
- ブザーは、1分ごとに5分間報知を続けます。
- でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けて自動的に電源が切れます。

使用後は電源プラグを抜く。

予約して焼きたいとき

朝、焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

■予約できる時刻は現在時刻から
6時間40分後〜13時間後

※予約を押すと、予約できる範囲の時刻しか表示されません。

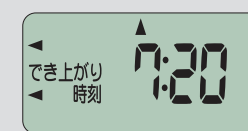
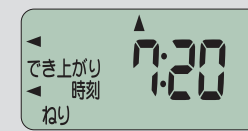
1. ▲マークをフランスに合わせる
2. 予約を押して時刻表示を点滅させる
3. 時 分を押してでき上がり時刻を合わす
   例 朝7時20分に焼き上げる場合

時—1時間刻み　分—10分刻み

4. スタートを押す
   ランプ点灯
   - 工程を表示

こんなとき

- 庫内高温を表示し、スタートできないとき（☞P.50）
- 材料を入れ忘れてスタートさせたとき（☞P.47）
- コースをまちがえてスタートさせたとき（☞P.47）
- 焼き色をスタート後に変えたいとき（☞P.47）
- レーズンナッツを押し忘れてスタートさせたとき（☞P.47）

ドライイーストメニュー

パン生地 ピザ生地 を作る

材　料 パン生地

強力粉 ……280g
バター ……50g
砂糖 ……大スプーン3
スキムミルク ……大スプーン2
塩 ……小スプーン1
卵 ……中1/2個（約25g）
水 ……150ml
（室温が約25℃以上のとき ……約5℃の冷水150ml）
ドライイースト …小スプーン1

材　料 ピザ生地

強力粉 ……280g
バター ……15g
砂糖 ……大スプーン1
スキムミルク ……大スプーン1
塩 ……小スプーン1
水 ……180ml
（室温が約25℃以上のとき ……約5℃の冷水180ml）
ドライイースト …小スプーン1

パン生地の工程……約1時間

ドライイースト自動投入
ねり｜ねかし｜ねり｜発　酵
レーズン・ナッツ自動投入

● 予約タイマーは使えません。

レーズン・ナッツ自動投入を使ったアレンジ生地

レーズン・ナッツ容器にお好みの材料を入れて作ります。
バターロール（☞P.26）におすすめです。
● 干しぶどう（60g）を入れた**ぶどう入りパン生地**。
● 砕いたくるみ（40g）を入れた**くるみ入りパン生地**。

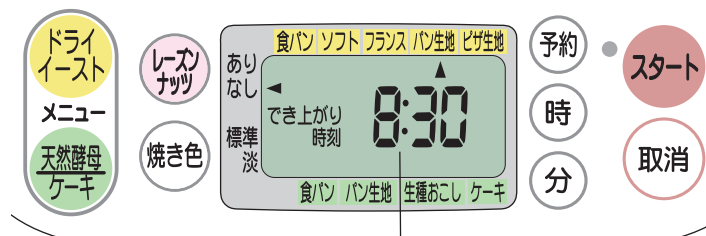
ピザ生地の工程……約45分

ドライイースト自動投入
ねり｜発酵｜ねり｜発　酵

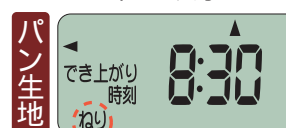
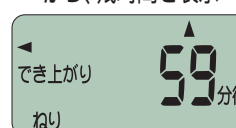
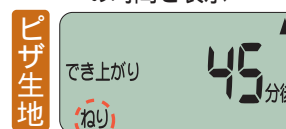
● 室温が低い場合は、ねりの途中で回転が遅くなることがあります。
● 予約タイマーは使えません。

生地を作る

1 ドライイーストを押し▲マークを パン生地 または ピザ生地 に合わせる

● パンの「でき上がり時刻」を表示
パン生地：約1時間後　**ピザ生地**：約45分後

午前7時30分にパン生地を設定した場合の表示例

● レーズン・ナッツ自動投入で作るとき（☞P.18） → レーズンナッツを押し◀マークを あり に合わせる
※ピザ生地は、レーズン・ナッツ自動投入が使えません。

2 スタートを押す

ランプ点灯

● 工程を表示
パン生地：でき上がり時刻 8:30 ねり
● でき上がりの59分前から、残時間を表示
でき上がり 59分後 ねり

● 工程とでき上がりまでの時間を表示
ピザ生地：でき上がり 45分後 ねり

3 でき上がりのブザーが鳴ったら 取消を押し生地をすぐに取り出す

※ 取消を押さないと
● ブザーは、1分ごとに5分間報知を続けます。
● でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けて自動的に電源が切れます。
※生地を放置すると、発酵しすぎて扱いにくくなります。

使用後は電源プラグを抜く。

こんなとき

● 庫内高温 を表示し、スタートできないとき（☞P.50）
● 材料を入れ忘れてスタートさせたとき（☞P.47）
● コースをまちがえてスタートさせたとき（☞P.47）
● レーズンナッツを押し忘れてスタートさせたとき（☞P.47）

パン生地を使って

●エネルギー目安表示／1個分

成形・発酵・焼き上げに使う道具

こね板

はかり（10g単位以下）

スケッパー

めん棒

クッキングシート

霧吹き

はけ

オーブン

メニューによって使う道具
- 調理ばさみ
- 型抜き
- ラップ
- 温度計　など

打ち粉とオーブンの話

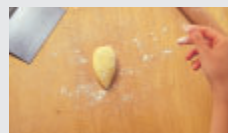
打ち粉について　分割や成形がしやすいように、強力粉をつまんで、こね板・めん棒・生地に振ります。
※生地がベタつくときは回数を多めに。

オーブンについて　各メニュー（P.26～31）には焼き上げの目安温度を［　　］で表示しています。お手持ちのオーブンの取扱説明書に従って温度を調節してください。
※オーブンによってできばえに差があるので、オーブンの特徴を知っておきましょう。

133kcal

バターロール

材料（バターロール12個分）

生地
パン生地 ……………1回分
（作り方☞P.24～25）

ドリール
卵（溶く） …………中1/2個

成形→発酵→焼く

1 パンケースから取り出した生地をスケッパーで約45gずつ分割（12等分）し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。

2 円すい形にし、ふきんをかけて10～15分休ませる。

3 手で軽く押さえてから、めん棒で薄く伸ばす。

4 生地の端を手前に引っ張りながら巻く。

5 巻き終わりを下にして並べ生地の表面が乾かないように霧吹きをする。

6 30～35℃で40～60分発酵させたあと、ドリールを塗る。

7 予熱したオーブンで一皿ずつ約15分焼く。［170～200℃］
残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

チーズハムロールの作り方

手順4の、伸ばした生地の上にチーズとハムを散らしてから巻くと、チーズハムロールに。
※分量はチーズとハム、それぞれ50gでチーズハムロール12個分です。
※チーズとハムは、約1cm角に切ってお使いください。

248kcal

あんぱん

材料（10個分）

生地
パン生地…………1回分
（作り方☞P.24～25）

あん
Ⓐこしあん ………200g
Ⓑかぼちゃ ………250g
（ゆでてつぶす）
　砂糖 ……………………50g
　シナモン（お好みで） …少々

ドリール・飾り
卵（溶く） ………中1/2個
けしの実 ………………適量

成形→発酵→焼く

1 パンケースから取り出した生地を約55gずつ分割（10等分）し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10～20分休ませる。

2 Ⓐを5等分にして丸め、さらによく混ぜ合わせたⒷも5等分にして丸める。

3 1を直径約10cmに伸ばし、2を包む。

4 丸く形を整え、真ん中をくぼませる。

5 4を並べて霧吹きし、30～35℃で20～30分発酵させ、ドリールを塗る。

6 けしの実を振りかけ、予熱したオーブンで約15分焼く。
［170～190℃］
残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

136kcal

ヨーグルトパン

材料（10個分）

生地
Ⓐ強力粉 …………250g
　全粒粉……………30g
　バター……………15g
　塩 ………小スプーン1
プレーンヨーグルト …150g
牛乳 ……………………70ml
ドライイースト
……………小スプーン1

ドリール
卵（溶く） ………中1/2個

生地を作る
- パンケースにⒶ→プレーンヨーグルト→牛乳の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。
- ［パン生地］コースで生地を作る。

成形→発酵→焼く

1 パンケースから取り出した生地を約50gずつ分割（10等分）し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10～15分休ませる。

2 1を並べて切り目を入れ、霧吹きをする。

3 30～35℃で40～60分（約2倍になるまで）発酵させる。

4 ドリールを塗り、予熱したオーブンで約15分焼く。
［180～200℃］
残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

パン生地を使ってドーナツ　136kcal

❶ パンケースから取り出した生地を約35gずつ分割（15等分）し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10～20分休ませる。
❷ ①の生地を薄く伸ばし、ドーナツ型で抜く。
❸ 30～35℃で20～30分（約2倍になるまで）発酵させ、約170℃の油で揚げ、仕上げにシナモン入りのグラニュー糖をまぶす。

〈ツイスト形のドーナツ〉

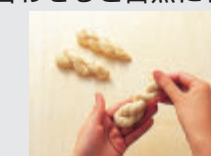
①の生地をねじりながら、細く伸ばす。

両端を持ち上げて、ギュッと合わせると自然にねじれる。

パン生地を使って

●エネルギー目安表示／1個分

クロワッサン

200kcal

材料（12個分）

生地

強力粉	225g
薄力粉	55g
バター	15g
Ⓐ砂糖	大スプーン3
スキムミルク	大スプーン1
塩	小スプーン1
卵（溶く）	中1/2個（約25g）
水	140ml
〔室温が約25℃以上のとき　約5℃の冷水140ml〕	
ドライイースト	小スプーン1

バター

Ⓑ折り込み用バター（1cm厚さに切る）	140g

ドリール

卵（溶く）	中1/2個

生地を作る

- パンケースにⒶ→水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。
- パン生地 コースで生地を作る。

バターを折り込む

1 パンケースから取り出した生地をボールに入れラップをかけ、冷蔵庫で30〜60分冷やす。（室温が高いときほど、長めに冷やす。）

2 バターⒷに小麦粉をまぶし、並べてラップに包み、20cm×20cmに伸ばして冷蔵庫で冷やす。

3 生地をめん棒でたたくように押さえ、30cm×30cmに伸ばす。

4 生地に2のバターを載せて包み、ラップに包んで冷蔵庫で10〜20分休ませる。

5 めん棒でたたくように押さえ、少し薄くなったら平らに伸ばす。

6 三つ折りにしてラップに包み、冷蔵庫で10〜20分休ませる。

7 5と6を2回繰り返し、充分に冷やす。

成形→発酵→焼く

8 生地を2つに分け、それぞれ縦18cm×横40cmに伸ばし、2等辺三角形に6等分する。

9 端を引っ張りながら巻く。

10 巻き終わりを下にして並べる。

11 霧吹きをしてラップをかけ、室温で40〜60分（約2倍になるまで）発酵させたあと、ドリールを塗る。

12 予熱したオーブンで約10分焼く。

200〜220℃

残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

ベーグル

151kcal

材料（8個分）

生地

強力粉	280g
Ⓐ砂糖	大スプーン3
塩	小スプーン1
Ⓑサラダ油	小さじ2
水	180ml
〔室温が約25℃以上のとき　約5℃の冷水180ml〕	
ドライイースト	小スプーン1

応用

- ●Ⓐにシナモンパウダー小さじ2を加えるとシナモンベーグルに。
- ●ドライブルーベリー30gをレーズン・ナッツ容器に入れ（レーズンナッツ）を押し◀マークを あり に合わせて生地を作ると、ブルーベリーベーグルに。

生地を作る

- パンケースにⒶ→Ⓑ→水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。
- パン生地 コースで生地を作る。

成形→発酵→焼く

1 パンケースから取り出した生地を約60gずつ分割（8等分）し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて約10分休ませる。

2 パン生地の中央に指を入れて回しながら穴を大きくし、ドーナツ状にする。

3 打ち粉をしたオーブンシートの上に並べ、30〜35℃で約40分発酵させる。

4 熱湯で両面30秒ずつゆで、水気を切る。

（オーブンシートから生地がはがれにくいときは、オーブンシートをつけたままゆでると、自然に湯の中ではがれます。無理にはがすと、生地がしぼんできれいに仕上がりません。）

5 オーブンシートを敷いた天板に並べ、予熱したオーブンで15〜20分焼く。

170〜190℃

残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

ベーグルって？

3世紀以上にも渡って、世界中で親しまれているドーナツ形をしたパンです。焼く前にゆでることで、もちっとした食感になります。

食べ方

そのまま食べてもOKですが、横半分にスライスしてレタスやハム、チーズ、ジャムなどをはさんでいただくのもおすすめです。

クロワッサンの生地がデニッシュに変身！

●クロワッサンの手順7までできたら、生地を30cm×40cm伸ばし12個の正方形に切る。

アップルデニッシュ 231kcal

❶6個分の生地は、りんごの甘煮を載せて、頂点を少しずらせて三角形に折る。

❷クロワッサンと同様に発酵させ、ドリールを塗って焼く。

❸冷めたら粉砂糖を振りかける。

ショコラデニッシュ 226kcal

❶6個分の生地の真ん中にチョコレートを載せて折って包む。

❷折り目を下にして並べ、発酵させる。

❸ドリールを塗り、オレンジの甘煮を載せてクロワッサンと同様に焼く。

りんごの甘煮の作り方

❶りんご（1/2個）は皮としんを除き、3〜4mm厚さのいちょう切りにする。

❷なべに①と砂糖（25g）・バター（3g）・レモンの薄切り（1枚）・水（大さじ1）を入れ、紙ぶたをして煮つめる。

❸冷めたらシナモンを振り混ぜる。

オレンジの甘煮の作り方

❶オレンジ（1/2個）は皮を薄くむいて輪切りにする。

❷なべに①と砂糖（10g）・バター（5g）水（25ml）を入れ、紙ぶたをして煮つめる。

ピザ生地を使って

ピザ

Ⓐ213kcal　Ⓑ200kcal　Ⓒ176kcal

材料（直径約25cmのもの2枚分）

生地
ピザ生地……1回分
（作り方☞P.24〜25）

トッピング（3種・各2枚分）
ピザソース……大さじ4
ピザ用チーズ……200g
Ⓐウインナー（160g）とじゃがいも（小2個）
※ウインナーは約5mm厚さの輪切りに、じゃがいもは約5mm厚さの薄切りにする。
Ⓑハム（100g）とパイナップル（缶詰・8枚）
Ⓒからし明太子（2腹）と貝割れ菜（1パック）

成形→焼く

1. パンケースから取り出した生地をスケッパーで2つに分割し、きれいな面を出して丸める。
※薄めのピザ生地にするときは、3つに分割します。
2. ふきんをかけて10〜20分休ませる。

3. クッキングシートに載せ、直径約25cmに伸ばす。

4. フォークで穴を開ける。

5. 1枚分のピザソースを塗り、具を並べてピザ用チーズを載せる。
6. 予熱したオーブンで一皿ずつ約15分焼く。
180〜200℃
残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

カレーパン（ピロシキ）

198kcal

材料（12個分）

生地
ピザ生地……1回分
（作り方☞P.24〜25）

カレーパンの具
Ⓐ合びき肉……150g
Ⓐ玉ねぎ（みじん切り）…70g
Ⓐ土しょうが（みじん切り）…少々
Ⓑ冷凍ミックスベジタブル…70g
Ⓑ塩……小さじ1/3
Ⓑこしょう……少々
Ⓑカレー粉……大さじ2/3
Ⓒトマトケチャップ……小さじ1
サラダ油……大さじ2/3

具を代えてピロシキに。199kcal
Ⓐ合びき肉……100g
Ⓐ玉ねぎ（みじん切り）…70g
Ⓐにんじん（みじん切り）…50g
Ⓐにんにく（みじん切り）…少々
Ⓑきくらげ……5g
（戻して細かく切る）
Ⓑ竹の子の水煮……50g
（3cm程の細切り）
Ⓑ春雨……30g
（戻して食べやすい長さに切る）
Ⓒ砂糖……小さじ2
Ⓒ塩……小さじ1
Ⓒこしょう……少々
Ⓒしょうゆ・酒…各大さじ1
サラダ油……大さじ2/3

具を作る

1. フライパンにサラダ油を熱して、Ⓐをよくいため、さらにⒷを加えていためる。
2. 1にⒸを加え、汁っぽさがなくなるまでいためる。
3. あら熱が取れたら等分し、1個ずつラップに包んでおく。

成形→発酵→揚げる

4. パンケースから取り出した生地を約40gずつ分割（12等分）し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10〜20分休ませる。
5. 4をだ円形に伸ばし、3の具を載せて2つに折り、合わせ目をとじて形を整える。
6. とじ目を下にして並べ、30〜35℃で約30分（約2倍になるまで）発酵させる。
7. 約170℃の油で、キツネ色に揚げる。

●エネルギー目安表示／1個分（ピザとフォカッチャは、1/6カット分）

ナン

200kcal

材料（6個分）

生地
ピザ生地……1回分
（作り方☞P.24〜25）

成形→焼く

1. パンケースから取り出した生地を約80gずつ分割（6等分）し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて約10分休ませる。
2. 1を厚さ6〜7mmのだ円形に伸ばす。
3. フライパンで焦げ目がつくまで焼く。（油はひかない）

※スパイシーなカレーに付けていただきます。

ピタパンサンド

Ⓐ184kcal　Ⓑ166kcal

材料（12個分）

生地
ピザ生地……1回分
（作り方☞P.24〜25）

具
Ⓐ生しいたけ（みじん切り）……3枚
Ⓐえのきだけ……1束（2cm幅に切る）
Ⓐ塩・こしょう……少々
Ⓐツナ缶詰……100g
Ⓐホワイトソース（缶詰）……150g
Ⓑ合びき肉……150g
Ⓑ玉ねぎ（みじん切り）…50g
Ⓑにんじん（みじん切り）……50g
Ⓑマッシュルーム（薄切り）……5個
Ⓑ塩・こしょう……少々
Ⓑカレー粉……小さじ1
Ⓑトマトピューレ…小さじ3
レタス……適量

具を作る

● Ⓐ・Ⓑをそれぞれいためる。

成形→焼く

1. パンケースから取り出した生地を約40gずつ分割（12等分）し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10〜20分休ませる。
2. 生地をめん棒で直径10cmの円形に伸ばす。
3. 2を並べふきんをかけて、10〜20分休ませる。
4. 予熱したオーブンで約10分焼く。
170〜190℃
残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

具を詰める

5. 4を半分に切り、真ん中を開いて、レタスを入れ、ⒶとⒷの具をそれぞれ等分して詰める。

フォカッチャ

89kcal

材料（直径約25cmのもの2枚分）

生地
Ⓐ強力粉……280g
Ⓐ砂糖……大スプーン1
Ⓐ塩……小スプーン1
Ⓑオリーブ油……大さじ1
水……180ml
［室温が約25℃以上のとき……約5℃の冷水180ml］
ドライイースト…小スプーン1

ドリール・飾り
Ⓒオリーブ油……適量
Ⓒローズマリー…適量
Ⓒクリスタルソルト（または塩）……適量

生地を作る

● パンケースにⒶ→Ⓑ→水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。
● ピザ生地 コースで生地を作る。

成形→発酵→焼く

1. パンケースから取り出した生地を2つに分割し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10分休ませる。
2. 1をクッキングシートの上に載せて直径約25cmの円形に伸ばす。
3. 30〜35℃で40〜60分発酵させる。
4. 3の表面に指でくぼみを付けてオリーブ油を塗り、Ⓒを振りかけ予熱したオーブンで約15分焼く。
180〜200℃
残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

ピザ生地を使って

天然酵母メニュー

生種をおこす

生種おこし……約24時間

天然酵母パンに使う 生種おこし を行います。（元種→生種）

発　酵

材　料（1回量）

最大(パン作り4〜5回分)

元種(※)……大スプーン5（50g）
約30℃の水 ……………………100ml

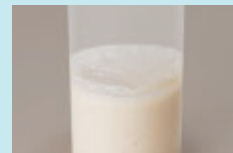
最小(パン作り約3回分)

元種(※)……大スプーン3（30g）
約30℃の水 ……………………60ml

※元種については、(☞P.5)

■生種のできるまで

スタート

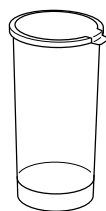
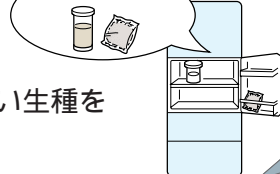
→ 15〜20時間後、発酵により量が増えることがあります。
※増え方や、増える時間帯は元種のロットなどにより異なります。

→ **完了時**
うまくできたときは酒粕のようなアルコール臭と少し酸っぱいにおいがします。

ポイント

- 室温が約30℃以上で生種おこしをすると、発酵しすぎて、生種がうまくおこせないことがあります。
- 約30℃(20〜40℃)の水を使ってください。
（水温が高すぎたり、低すぎると生種がうまくおこせないことがあります。）

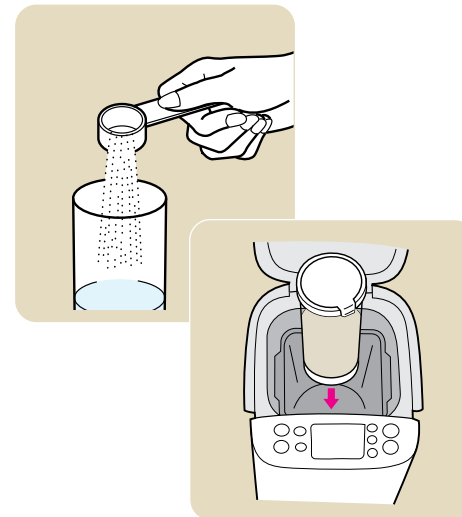
生種の扱いについて

生種は、肉・魚など生ものと同じで高温や雑菌に弱く、保存方法も限られています。生種の発酵力が弱くならないように、次のことに注意してください。

生種容器
生種おこし専用とし、清潔にしておく。

保　存
- 必ず冷蔵庫に入れ、1週間以内で使う。（冷凍・常温保存はしないでください。発酵力がなくなります。）

- 新しい生種と古い生種を混ぜない。

生種をおこす

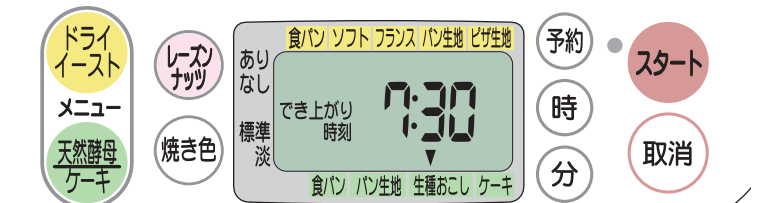
1 材料を生種容器に入れふたをする

❶ 水を入れる。
❷ 元種を入れて充分混ざるようにかき混ぜる。
❸ 生種容器のふたをする。
※生種容器・計量スプーンが汚れていると、生種がうまくおこせません。

2 本体にパンケースをセットし生種容器を中央に入れ、ふたを閉める

※羽根は取り付けないでください。

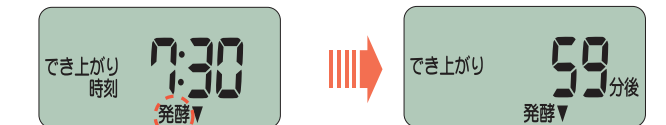
3 電源プラグを差し込む

4 天然酵母ケーキ を押し ▼ マークを 生種おこし に合わせる

- 生種の「でき上がり時刻」を表示（約24時間後）

5 スタート を押す

ランプ点灯

- 工程を表示

- でき上がりの59分前から、残時間を表示

6 でき上がりのブザーが鳴ったら 取消 を押し生種容器を取り出す

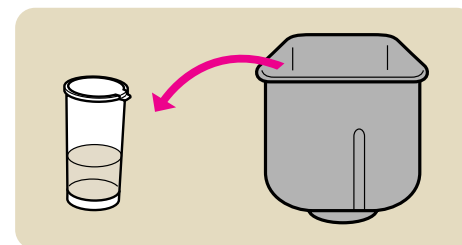
※ 取消 を押さないと
・ブザーは、1分ごとに5分間報知を続けます。
・でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けて自動的に電源が切れます。

※生種容器をパンケースに放置すると、生種の発酵力が弱くなり、パンを焼いても膨らみません。

使用後は電源プラグを抜く。

こんなとき

- 庫内高温 を表示し、スタートできないとき (☞P.50)
- 生種容器を取り出し忘れたとき
➔2〜3時間以内なら、すぐに冷蔵庫に入れてください。

食パンを焼く

6枚切 1枚分 約202kcal

材 料

- パンケースには、生種を先に入れる。

強力粉……………………300g
砂糖………………大スプーン2
塩…………………小スプーン1
水……………………………180ml
［室温が約25℃以上のとき …………約5℃の冷水180ml］
生種…………………大スプーン2

- 材料にバター5gを加えると、しっとりした生地になります。（パンに空洞ができやすくなります。）
- ドライイースト用のパンミックスもお使いいただけます。（☞P.44）

ポイント

- 生種は全体をかき混ぜてから計量してください。
- 室温が5～30℃の範囲で焼いてください。
- 室温が約25℃以上のときは、粉などの材料を冷蔵庫で冷やすことをおすすめします。
- 夏場はできるだけタイマーで焼かないでください。（できばえが悪くなることがあります。）

食パンの工程……約7時間

ねり	発 酵	ねり	発 酵	焼き上げ 約45分

レーズン・ナッツ自動投入

野菜などの食材を加えたアレンジパン

左の配合をベースにお好みの食材を加えて作ります。

●野菜を加えて

にんじんパン	にんじん(皮をむいてすりおろす) 50g
かぼちゃパン	かぼちゃ(ゆでて皮をむき,つぶす) 50g
ほうれん草パン	ほうれん草(ゆでてみじん切りにし絞る)50g

※水は、140mlに減らしてください。

●穀類を加えて

全粒粉パン	全粒粉 30g
オートミールパン	オートミール 30g

※強力粉は、270gに減らしてください。

●発芽玄米を加えて

発芽玄米パン	炊いた発芽玄米50g

※水は、160mlに減らしてください。

●チーズを加えて

チーズパン	プロセスチーズ(約5mm角)50g

●牛乳を加えて

ミルクパン	牛乳100ml

※水は、80mlに減らしてください。

レーズン・ナッツ自動投入を使ったアレンジパン

レーズン・ナッツ容器にお好みの材料を入れて作ります。

- 干しぶどう(60g)を入れると**ぶどうパン**に。
- 干しぶどう(30g)と砕いたくるみ(20g)を入れると**ぶどうくるみパン**に。
- 砕いたくるみ(40g)を入れると**くるみパン**に。
- クコの実（乾燥したもの；40g)を入れると**クコの実パン**に。

1 天然酵母ケーキ を押し▼マークを 食パン に合わせる

- パンの「でき上がり時刻」を表示（約7時間後）

午前7時30分に設定した場合の表示例

- レーズン・ナッツ自動投入で焼くとき（☞P.18） → レーズンナッツ を押し◀マークを ありに合わす
- 焼き色を淡くしたいとき → 焼き色 を押し◀マークを 淡 に合わす

2 スタート を押す

ランプ点灯

- 工程を表示 （14:30 ねり）
- でき上がりの59分前から、残時間を表示 （59分後 発酵）

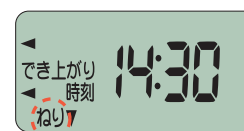
3 でき上がりのブザーが鳴ったら 取消 を押しパンをすぐに取り出す

（取り出し方☞P.3）

※ 取消 を押さないと

- ブザーは、1分ごとに5分間報知を続けます。
- でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けて自動的に電源が切れます。

使用後は電源プラグを抜く。

予約して焼きたいとき

朝、焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

■予約できる時刻は現在時刻から
7時間10分後～10時間後

※ 予約 を押すと、予約できる範囲の時刻しか表示されません。

1. ▼マークを 食パン に合わせる
2. 予約 を押して時刻表示を点滅させる
3. 時 分 を押してでき上がり時刻を合わす
   例 朝7時に焼き上げる場合 （7:00）
   時 ─1時間刻み　分 ─10分刻み
4. スタート を押す（ランプ点灯）
   - 工程を表示

こんなとき

- 庫内高温 を表示し、スタートできないとき（☞P.50）
- 材料を入れ忘れてスタートさせたとき（☞P.47）
- コースをまちがえてスタートさせたとき（☞P.47）
- 焼き色 をスタート後に変えたいとき（☞P.47）
- レーズンナッツ を押し忘れてスタートさせたとき（☞P.47）

天然酵母メニュー

パン生地を作る

パン生地の工程……約4時間

ねり	醗　酵	ねり	発　酵

レーズン・ナッツ自動投入

●予約タイマーは使えません。

材　料 パン生地（プチパン12個分）

●パンケースには、生種を先に入れる。

強力粉……………………300g
バター……………………10g
砂糖…………………大スプーン2
塩……………………小スプーン1
水…………………………160ml
室温が約25℃以上のとき
…………約5℃の冷水160ml
生種…………………大スプーン2

ポイント

●生種は全体をかき混ぜてから計量してください。

レーズン・ナッツ自動投入を使ったアレンジ生地

レーズン・ナッツ容器にお好みの材料を入れて作ります。
プチパン（☞P.37）におすすめです。
●干しぶどう（60g）を入れた**ぶどう入りパン生地**。
●砕いたくるみ（40g）を入れた**くるみ入りパン生地**。

こんなとき

● 庫内高温 を表示し、スタートできないとき（☞P.50）
● 材料を入れ忘れてスタートさせたとき（☞P.47）
● コースをまちがえてスタートさせたとき（☞P.47）
● レーズン・ナッツ を押し忘れてスタートさせたとき（☞P.47）

生地を作る

1 天然酵母ケーキ を押し▼マークを パン生地 に合わせる

●パンの「でき上がり時刻」を表示（約4時間後）

午前7時30分に設定した場合の表示例

●レーズン・ナッツ自動投入で作るとき（☞P.18） → レーズン・ナッツ を押し◀マークを あり に合わす

2 スタート を押す（ランプ点灯）

●工程を表示　でき上がり時刻 1:30 ねり
●でき上がりの59分前から、残時間を表示　でき上がり 59分後 ▼発酵

3 でき上がりのブザーが鳴ったら 取消 を押し生地をすぐに取り出す

※ 取消 を押さないと
●ブザーは、1分ごとに5分間報知を続けます。
●でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けて自動的に電源が切れます。
※生地を放置すると、発酵しすぎて扱いにくくなります。

使用後は電源プラグを抜く。

天然酵母パン生地の取り扱い

ドライイーストの生地に比べると、少しベタつきやすくなっています。分割や成形がしにくいときは、パンケースから取り出した生地をボールに入れ、ラップをかぶせて冷蔵庫で30〜60分冷やし、打ち粉をします。

打ち粉
強力粉をつまんで、こね板
めん棒・生地に振ります。
生地がベタつくときは回数を多めに。

プチパン（1個：110kcal）

分割・丸め・成形

1 生地をスケッパーで約42gずつ分割（12等分）し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて約10分休ませる

2 手で軽く押さえてから、めん棒でだ円形に薄く伸ばす

3 生地を巻き、巻き終わりをとじる

4 とじ目を下にして並べ、生地の表面が乾かないように霧吹きをする

発酵

5 オーブンまたは30〜35℃の場所で40〜60分発酵させたあと、切り目を入れる

※オーブンによってできばえに差があるので、オーブンの特徴を知っておきましょう。

焼く

6 予熱したオーブンで一皿ずつ約15分焼く。170〜200℃

※残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

各メニュー（P.38〜39）には焼き上げの目安温度を□で表示しています。

パン生地を使って

4つのタイプの生地（クロワッサン以外）とそれぞれの成形→仕上げは自由に組み合わせることもできます。お好みの生地に、お好みの具を包んでお作りください。

●エネルギー目安表示／1個分

プチパンアラカルト［プレーンな生地］

材料（12個分）

生地
パン生地 ………1回分
（作り方☞P.36〜37）

具（各6個分）
Ⓐ 干しぶどう………30g
　 くるみ（砕く）……20g
Ⓑ プロセスチーズ（約1cm角）
………………………50g

成形→発酵→焼く

1 パンケースから取り出した生地をスケッパーで約42gずつ分割（12等分）し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて約10分休ませる。

2 1の生地6個分をただ円形に伸ばしⒶを載せて巻き、巻き終わりをとじる。

3 1の生地6個分を直径約10cmの円形に伸ばしⒷを包んで丸く形を整える。

4 2・3のとじ目を下にして並べ、霧吹きし、30〜35℃で40〜60分発酵させる。

5 切り目を入れ予熱したオーブンで約15分焼く。
170〜200℃

残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

クロワッサン

198kcal

材料（12個分）

生地
強力粉 ………………230g
薄力粉 ………………50g
バター ………………15g
Ⓐ 砂糖 …………大スプーン3
　 スキムミルク　大スプーン1
　 塩 ……………小スプーン1
　 卵（溶く）……中1/2個（約25g）
水 ………………………120ml
［室温が約25℃以上のとき………約5℃の冷水120ml］
生種 …………………大スプーン2

バター
Ⓑ 折り込み用バター …140g
（1cm厚さに切る）

ドリール
卵（溶く）…………中1/2個

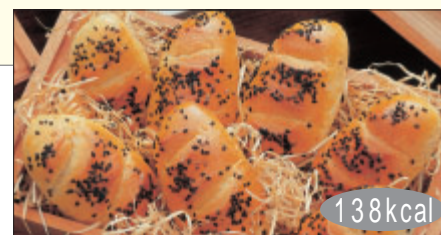
生地を作る

● パンケースに生種→Ⓐ→水の順に入れる。
● パン生地 コースで生地を作る。

バターを折り込む→成形→発酵→焼く

生地ができたら、ドライイーストのクロワッサンと同じ要領で成形する。
（☞P.28）

セサミパン［ごまの風味が香ばしい生地で］

138kcal

材料（10個分）

生地
強力粉 ………300g
バター ………………15g
Ⓐ 塩 …………小スプーン1
　 いりごま ………………8g
　 卵（溶く）………中1/2個（約25g）
水 ……………………130ml
［室温が約25℃以上のとき……約5℃の冷水130ml］
生種 …………大スプーン2

ドリール・飾り
卵（溶く）…中1/2個
黒ごま ………適量

生地を作る

● パンケースに生種→Ⓐ→水の順に入れる。
● パン生地 コースで生地を作る。

成形→発酵→焼く

1 パンケースから取り出した生地を約50gずつ分割（10等分）し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて約10分休ませる。

2 1をただ円形に伸ばして巻き、巻き終わりをとじる。

3 とじ目を下にして並べ、霧吹きし、30〜35℃で40〜60分発酵させる。

4 3にドリールを塗り、黒ごまをふり黒ごまが落ちないように霧吹きする。

5 切り目を入れ予熱したオーブンで約15分焼く。
180〜200℃

残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

おいもパン［バターロール風の生地で］

材料（12個分）

生地
強力粉 ………300g
バター …………30g
Ⓐ 砂糖 …大スプーン3
　 塩 ……小スプーン1
　 卵（溶く）…中1/2個（約25g）
水 …………………120ml
［室温が約25℃以上のとき…約5℃の冷水120ml］
生種…………大スプーン2

具
Ⓑ さつまいも …中1本（約200g）
（皮をむき、約1cm角に切りゆでる）

ドリール・飾り
卵（溶く）………中1/2個
黒ごま …………適量

この生地で天然酵母のバターロールがお作りいただけます。ドライイーストのバターロールと同じ要領で成形してください。（☞P.26）

生地を作る

● パンケースに生種→Ⓐ→水の順に入れる。
● パン生地 コースで生地を作る。

成形→発酵→焼く

1 パンケースから取り出した生地を約42gずつ分割（12等分）し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて約10分休ませる。

2 1を直径約10cmの円形に伸ばし、Ⓑを包んで丸く形を整える。

3 2のとじ目を下にして並べ、霧吹きし、30〜35℃で40〜60分発酵させる。

4 切り目を入れ真ん中をくぼませてドリールを塗り、ごまをのせて予熱したオーブンで約15分焼く。
170〜200℃

残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

ガーリックフランス［シンプルな生地で］

148kcal

材料（8個分）

生地
強力粉 ………250g
薄力粉 …………50g
Ⓐ バター ……………5g
　 塩 ……小スプーン1
水 ………………160ml
［室温が約25℃以上のとき…約5℃の冷水160ml］
生種 …………大スプーン2

Ⓑ ガーリックパウダー…適量
Ⓒ 仕上げ用バター（溶かす）…適量

生地を作る

● パンケースに生種→Ⓐ→水の順に入れる。
● パン生地 コースで生地を作る。

成形→発酵→焼く

1 パンケースから取り出した生地を約60gずつ分割（8等分）し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて約10分休ませる。

2 1をただ円形に伸ばしⒷを振りかけて巻き、巻き終わりをとじる。

3 とじ目を下にして並べ、霧吹きし、30〜35℃で40〜60分発酵させる。

4 切り目を入れ予熱したオーブンで約15分焼き、仕上げに切り目にⒸを塗る。
200〜220℃

残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

ケーキメニュー

ケーキを焼く

8等分 1切れ分 約225kcal

材料 バターケーキ

- 無塩バター(1cm角に切る)……110g
- 砂糖……100g
- 卵(溶く)……中2個
- Ⓐ 薄力粉……180g
- Ⓐ ベーキングパウダー……5g

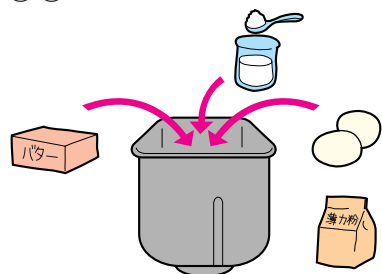
- ケーキ には塩分が入っていない無塩バターをおすすめします。
- バターは必ず1cm角に切ってください。

準備

①パンケースに、バター→砂糖→卵の順に入れる
②①に合わせてふるったⒶを加える

ケーキの工程……約1時間30分

ブザー

ねり1	粉落し	ねり2	ねかし	焼き上げ 約70分	追い焼き

ふたを開ける→粉を落して スタート を押す

- 予約タイマーは使えません。

粉落しできる時間は

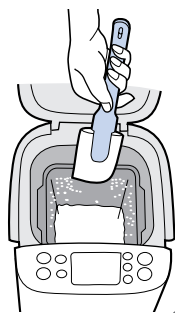
- ブザーが鳴ってから15分間(粉落し 点滅中)です。
- ブザーが鳴って5分以上たってから粉落しをすると、焼き上げ時間が遅くなります。(最大10分)

粉落しをしなかった場合は

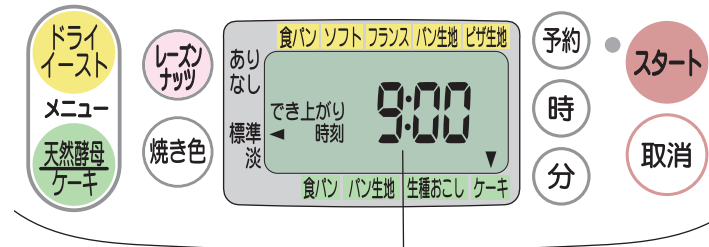
- 粉落し時間の終了ブザーが鳴った後、自動的に ねり2 に進みます。
→焼き上げ時間が10分遅くなります。

粉落しって何?

焼き上がったケーキの表面をきれいに仕上げるために行うものです。
➡ねりの途中でパンケースの周囲についた粉などをゴムベラなどで落し、きれいにします。

※金属製のヘラ、ナイフなどを使わない。
(フッ素樹脂を傷めます)

ケーキを焼く

1 天然酵母ケーキ を押し▼マークを ケーキ に合わせる

- ケーキの「でき上がり時刻」を表示(約1時間30分後)

午前7時30分に設定した場合の表示例

- 焼き色を淡くしたいとき ➡ 焼き色 を押し◀マークを 淡 に合わす

※レーズン・ナッツ機能は使えません。

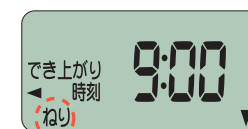
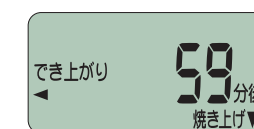
2 スタート を押す

ランプ点灯

- 工程と粉落しまでの時間を表示

- 粉落しのブザーが鳴り表示・ランプが点滅

3 粉落しのブザーが鳴ったら 粉落しをし、再度 スタート を押す

- 工程を表示

- でき上がりの59分前から残時間を表示

4 でき上がりのブザーが鳴ったら 取消 を押しケーキを取り出す

※ 取消 を押さないと
- ブザーは、1分ごとに5分間報知を続けます。
- でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けて自動的に電源が切れます。

※ケーキを取り出すとき、勢いよく振って取り出すと形くずれします。

使用後は電源プラグを抜く。

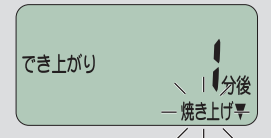
追い焼きしたいとき

ケーキが焼き足りないとき・ケーキの焼き色を濃くしたいときは、追い焼きができます。

追い焼きを受け付ける時間は、でき上がり後、約15分間です。

手順4で 取消 を押した後

1 天然酵母ケーキ を1回押す

- ケーキ が選択され焼き上げ時間を表示

2 分 を押して 焼き上げ時間を合わす

- 1分~20分まで設定できる

3 スタート を押す

ランプ点灯

4 でき上がりブザーが鳴ったら 取消 を押す

さらに追い焼きをしたいとき

手順1~3に沿って再度追い焼きができます。
(追い焼きは2回までできます)

追い焼きを受け付ける時間は、手順4のでき上がり後、約15分間です。

追い焼きを取り消したいとき

取消 を長めに押す

アレンジケーキ

●エネルギー目安表示／8等分1切れ分

抹茶甘納豆ケーキ

材料(256kcal)

- 無塩バター(1cm角に切る)…80g
- 砂糖……100g
- 卵(溶く)……中3個
- Ⓐ 抹茶……3g
- Ⓐ 薄力粉……180g
- Ⓐ ベーキングパウダー……5g
- 甘納豆(5mm程の大きさに刻む)…50g

作り方

①パンケースに、バター→砂糖→卵の順に入れる
②①に合わせてふるったⒶを加える
③ケーキコースで焼く
※甘納豆は粉落しのときに加える

バナナくるみケーキ

材料(223kcal)

- 無塩バター(1cm角に切る)…50g
- 砂糖……60g
- 卵(溶く)……中2個
- バナナ……100g
- Ⓐ 薄力粉……180g
- Ⓐ ベーキングパウダー……5g
- くるみ(細かく刻む)……40g

作り方

①パンケースに、バター→砂糖→卵の順に入れる
②①にフォークの背などでつぶしたバナナ→合わせてふるったⒶの順に加える
③ケーキコースで焼く
※くるみは空いりし、粉落しのときに加える

紅茶ケーキ

紅茶ケーキ

材料(266kcal)

- 無塩バター(1cm角に切る)…110g
- 砂糖……100g
- 卵(溶く)……中2個
- Ⓐ 紅茶(アールグレイ・細かいもの)…4g
- Ⓐ 薄力粉……180g
- Ⓐ ベーキングパウダー……5g

応用 紅茶をインスタントコーヒー大さじ1(4g)に代え、砂糖を120gにするとモカケーキに。

作り方

①パンケースに、バター→砂糖→卵の順に入れる
②①に合わせてふるったⒶを加える
③ケーキコースで焼く

チョコケーキ

材料(317 kcal)

- 無塩バター(1cm角に切る)…100g
- 砂糖……100g
- 卵(溶く)……中2個
- Ⓐ ココア……15g
- Ⓐ 薄力粉……180g
- Ⓐ ベーキングパウダー……5g
- チョコチップ……50g
- オレンジピール(5mm~1cm角に刻む)…40g

作り方

①パンケースに、バター→砂糖→卵の順に入れる
②①に合わせてふるったⒶを加える
③ケーキコースで焼く
※オレンジピールは、チョコチップと一緒に粉落しのときに加える

お知らせ

- レーズン・ナッツ自動投入は使えません。(干しぶどうやくるみなどを入れたケーキを焼きたいときは、粉落しのときに加えてください。)
- 粉落しのときに加える材料は、生地の上に均等に散らしてください。

レモンケーキ

材料(260kcal)

- 無塩バター(1cm角に切る)…110g
- 砂糖……100g
- 卵(溶く)……中2個
- ラム酒(またはブランデー)…大さじ1
- Ⓐ 薄力粉……180g
- Ⓐ ベーキングパウダー……5g
- レモンの皮(すりおろしたもの)…1個分

作り方

①パンケースに、バター→砂糖→卵の順に入れる
②①にラム酒→合わせてふるったⒶの順に加える
③ケーキコースで焼く
※レモンの皮は粉落しのときに加える

黒砂糖ケーキ

材料(252kcal)

- 無塩バター(1cm角に切る)…110g
- 黒砂糖……80g
- 卵(溶く)……中2個
- Ⓐ 薄力粉……180g
- Ⓐ ベーキングパウダー……5g

作り方

①パンケースに、バター→砂糖→卵の順に入れる
②①に合わせてふるったⒶを加える
③ケーキコースで焼く

りんごくるみケーキ

材料(281kcal)

- 無塩バター(1cm角に切る)…100g
- 砂糖……100g
- 卵(溶く)……中2個
- りんご……80g
- ラム酒(またはブランデー)…大さじ1
- Ⓐ 薄力粉……180g
- Ⓐ ベーキングパウダー……5g
- くるみ(細かく刻む)……30g

作り方

①パンケースに、バター→砂糖→卵の順に入れる
②りんごは皮と芯を取り、いちょう切りにしておく
③①に②→ラム酒→合わせてふるったⒶの順に加える
④ケーキコースで焼く
※くるみは空いりし、粉落しのときに加える
※焼き色は、標準がおすすめ
※取り出すとき、くずれやすいので注意する

かぼちゃケーキ

材料(250kcal)

- 無塩バター(1cm角に切る)…100g
- 砂糖……80g
- 卵(溶く)……中2個
- 牛乳……30ml
- かぼちゃ……100g
- Ⓐ 薄力粉……180g
- Ⓐ ベーキングパウダー……5g

作り方

①パンケースに、バター→砂糖→卵→牛乳の順に入れる
②かぼちゃの皮と種を取り、2cm角に切って、レンジにかけてやわらかくしておく
③①に②→合わせてふるったⒶの順に加える
④ケーキコースで焼く

黒ごまケーキ

材料(290kcal)

- 無塩バター(1cm角に切る)…110g
- 砂糖……100g
- 卵(溶く)……中2個
- 黒いりごま……大さじ1
- はちみつ……大さじ2
- Ⓐ 薄力粉……180g
- Ⓐ ベーキングパウダー……5g
- 黒ねりごま……大さじ1

作り方

①パンケースに、バター→砂糖→卵の順に入れる
②①に黒いりごま→はちみつ→黒ねりごま→合わせてふるったⒶの順に加える
③ケーキコースで焼く

いちごみるくケーキ

材料(257kcal)

- 無塩バター(1cm角に切る)…100g
- 砂糖……100g
- 卵(溶く)……中2個
- 加糖練乳……20g
- Ⓐ 薄力粉……180g
- Ⓐ ベーキングパウダー……5g
- いちご(一粒を1/6ずつに切る)…70g

作り方

①パンケースに、バター→砂糖→卵の順に入れる
②①に練乳→合わせてふるったⒶの順に加える
③ケーキコースで焼く
※いちごは粉落しのときに加える
※取り出すとき、くずれやすいので注意する

パン作りのQ&A

材料について

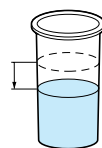
Q 国内産の小麦で作った小麦粉でパンを作りたいのですが？

A パン作りには、たんぱく質（グルテン）量の多い強力粉が適しています。国内産の小麦で作った小麦粉は、グルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期、さらに小規模農作によるロットごとの差でグルテン量が異なるため、パンの膨らみ方に差ができます。
※日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。

Q パン専用小麦粉でパンを作りたいのですが？

A パンが膨らみ過ぎたり、パンの上部に空洞があくことがありますので、水量を5～10%減らしてください。

Q バターやスキムミルクの代わりに他の材料が使えますか？

A お使いいただけます。
バターには、マーガリン・ショートニングなど固形の油脂を同量でお使いください。
スキムミルクは、大スプーン1が牛乳70ml相当です。
※牛乳を使う場合は水を減らし、牛乳と水の合計量を各メニューの水量にしてください。

Q 一般の“パン作りの本”の分量で作れないでしょうか？

A「パンの本」は、このホームベーカリーの調理工程に合わせた分量にしているので、違った分量で作るとうまくできないことがあります。

もしお作りになる場合は
①生地を作るコースで。
②小麦粉容量は「パンの本」に合わせ、水を少し多めに。
をお守りいただき、トライしてみてください。

Q 半斤のパンも作れますか？

A 材料を半分にしても、「ねり」や「ガス抜き」の強さがキツくなりすぎるなど、ホームベーカリーの調理工程と合わないため、半斤のパンはできません。

Q 自家製の天然酵母は使えますか？

A 発酵力が不安定になりがちでうまくできません。
※比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

Q 元種や生種の保存方法は？

A 元 種
高温に弱いため、しっかり密封して冷蔵庫で保存。
※賞味期限までに使ってください。

生 種
生種容器に入れたまま、ふたをして冷蔵庫で保存。
※1週間以内で使い切ってください。

冷凍・常温保存はしないでください。発酵力がなくなります。

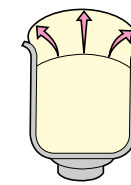
Q 天然酵母のコースでパンミックスが使えますか？

A 食パンミックス・食パンスイートミックスが、天然酵母「食パン」コースにお使いいただけます。（添付のドライイーストは使いません。）

使い方
パンミックス1袋に対し、生種（大スプーン2）・水（170ml）を入れる。

パンのできばえについて

Q 食パンが角形に焼き上がらないのはなぜ？

A ホームベーカリーで焼けるパンは、釜のびした山形パンです。「釜のび」とは、焼き上げるときに生地が膨張して上に伸びることです。
※材料の質、特に小麦粉の場合は、銘柄などによりグルテンの量が多少異なり、パンの膨らみに差ができることがあります。

Q 食パンの焼き色が濃く、外皮がかたいように思うのですが？

A 当社のパンは、歯ごたえがある香ばしいパンに焼き上がるようにしています。焼き色は、砂糖の量を減らすとやや薄くなります。外皮は、人肌程度に冷ましてからポリ袋に入れておくと、やわらかくなります。
※皮がやわらかく、薄めに焼き上げたいときは、焼き色 淡 か、「ソフト食パン」コースをご利用ください。（☞P.14）

Q 天然酵母で焼いた食パンは、ドライイーストで焼いた食パンとできばえが少し違うように思うのですが？

A 天然酵母食パンはドライイースト食パンと次の点が違います。
- 高さはやや小ぶりの場合があり、色は濃いめ。
- 特有の風味。
  皮はおかきやしょうゆのような香りで、味はかすかな酸味と甘味がある。
- 生地のキメはやや粗め。
- 食感はもっちりとして歯ごたえがある。

焼き上げ時のにおいは、ドライイーストで焼くと「イースト臭」がし、天然酵母で焼くと「ヨーグルトのような発酵臭」がします。

Q フランスパンを焼くと、焼き上がりのアツアツ感をあまり感じないのですが？

A フランスパンは、温度が高い状態では取り出しにくいため、でき上がり前に温度を少し下げてから、でき上がり報知をするようにしているためです。

Q フランスパンを焼くポイントは？

A フランスパンは、小麦粉と塩を基本にしたシンプルなパンです。そのため、できばえは室温や材料の温度・質・量などに影響されます。
※フランスパンを焼くときのポイント（☞P.22）を必ずお守りください。

グルテンについて
グルテンは、小麦粉に水を入れてねることによって、小麦粉の中のたんぱく質が結合した物です。これらのグルテンは、パン用酵母の活動によって発生する炭酸ガスを包み込んで膨れ、パンの組織を作ります。

グルテンはゴム風船のようなもの
- 良い生地はグルテンが薄い膜状に広がり、炭酸ガスをしっかり包み込んでいます。
- 悪い生地はグルテンが厚い膜状で、炭酸ガスを包み込めずに破れてしまいます。

パン作りのQ＆A

パンや生地の扱いについて

Q パンがうまく切れないのですが？

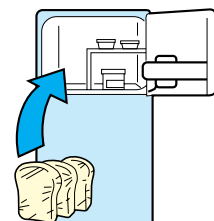
A 焼き上がり直後は切りにくいため、少しおいてから切ります。

※切るときはパンをねかし、パン切り包丁を前後に動かして切る。

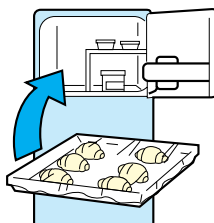
Q 食パンや生地を冷凍するときは？

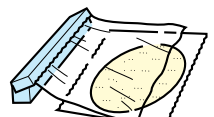
A 食パン

スライスして、1枚ずつラップで包んで冷凍。できるだけ焼きたてのパンを冷凍するとおいしくいただけます。

※おいしさを保つ冷凍期間は約2か月です。

バターロール

成形、発酵させたものをバットに並べてラップをかけて冷凍し、凍ってからポリ袋にまとめて保存。焼くときは、30～35℃で解凍してからドリール（溶き卵）を塗って焼きます。

※急ぐ場合は、凍ったままドリールを塗り、焼き時間を約5分間長めにする。

ピザ

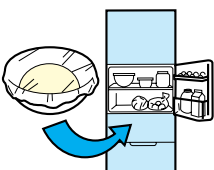
平たくのばした生地をラップで包んで冷凍。焼くときは、凍ったまま具を載せて焼きます。

Q 成形・発酵させた生地がベタッとしているのですが…？

A 発酵が長過ぎると生地がたれてしまい、ベタッとした仕上がりになります。発酵時間は、パンの種類などによりますが、一般には、膨らんだ生地の横を指先で軽く押さえゆっくり戻るようなら発酵完了です。

※バターロールなどは巻き方が緩いと、発酵中に横に広がりやすくなるので、手前に引っ張りながらしっかり巻く。

Q クロワッサンがうまくできないのですが…？

A 包み込むバターが溶けると、うまく層になりません。生地を冷蔵庫でよく冷やしてから、バターを包み込んでください。

※特に室温が高いときは、バターが溶けやすいため長めに冷やす。

こんなとき 材料を入れ忘れた！コースをまちがえた！・・・など

Q 材料を入れ忘れてスタートしてしまったら？

A 生種以外は、下記の時間内に入れることができます。ただし、最初の ねり 工程で材料が混ざり不足になるため、パンがうまくできないことがあります。

入れ忘れた材料	ドライイーストを使うコース	天然酵母を使うコース
バター 砂糖 スキムミルク 塩	ドライイーストが投入されるまでにパンケースに入れる。 ●「ピザ」コース……1分以内 ●他のコース…… 20分以内 ※本体のふたの開け方をできるだけ少なくして、ドライイーストがこぼれないように注意する。	最初の ねり で混ざるように、10分以内に入れる。
ドライイースト または 生　種	ドライイーストが投入されるまでにイースト容器に入れる。 ●「ピザ」コース……1分以内 ●他のコース…… 20分以内	最初の ねり で充分混ぜて発酵させるため、途中で入れてもうまくできません。

Q ●コースをまちがえてスタートしてしまったら？ ●焼き色 をスタート後に変更したいときは？

A スタート直後なら、やり直しができます。取消 キーを長めに押して中止し、正しいコース・お好みの焼き色に合わせ直してスタートさせてください。

※ただし、「ソフト食パン」は、やり直しができません。（最初の工程が違うため）
➜「食パンコース」で焼いてください。

Q レーズンナッツ を押し忘れてスタートしてしまったら？

A スタート後でも下記の時間内は設定できます。

ドライイーストを使うコース		天然酵母を使うコース	
食パン	約50分以内	食パン	約3時間20分以内
ソフト食パン	約2時間25分以内		
早焼き食パン	約20分以内		
フランスパン	約45分以内	パン生地	約3時間20分以内
パン生地	約10分以内		

※室温によっては、表記の時間を超えても設定できます。レーズンナッツ を押し、◀ を あり に合わすことができた場合には設定できていますので、一度押してみてください。

Q 失敗した生地を利用する方法はないですか？

例 途中で誤って取り消してしまった。

例 約10分を超える停電があり、生地のままで焼けていない。

…など

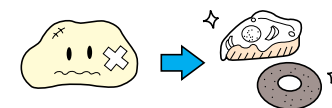
A ドーナツやピザなどに利用できます。どの工程で止まっているかを確認して、次のようにします。

ドライイーストを使うコースの場合

●ドライイーストがイースト容器に残っているとき
➜「ピザ」コースに合わせて再スタートさせて生地を作り、ドーナツやピザに!

●ドライイーストが投入され、イースト容器に残っていないとき
➜そのまま生地を取り出して、ドーナツやピザに!

天然酵母を使うコースの場合

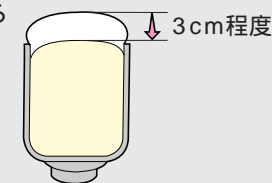
➜そのまま生地を取り出してドーナツに!

パン・ケーキがうまく焼けないとき

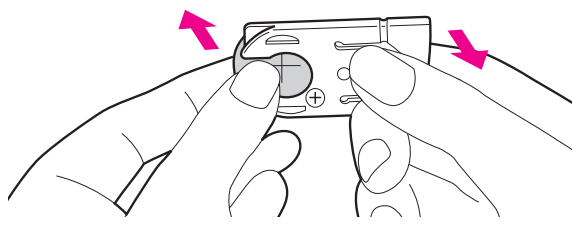
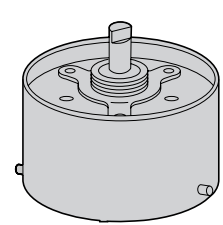
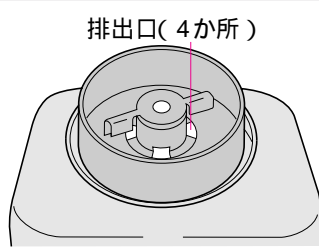
こんなときは	ここが原因			
膨らみが足りない（例）	ドライイーストメニュー	食パン・ソフト食パン	粉	●付属の計量カップ（液体専用）で計量していませんか？ ●強力粉を使っていますか？ ●国内産の小麦で作った小麦粉を使っていませんか？（☞P.44）
			砂糖／水	●少なすぎませんか？
			ドライイースト	●予備発酵のいらないものを使っていますか？ ●イースト容器に入れていますか？ ●少なすぎませんか？ ●保存状態の悪いもの、賞味期限切れのものを使っていませんか？
			室温約25℃以上のとき	●約5℃の冷水を使い、水量は170ml（ミックス粉を使うときは190ml）に減らしていますか？
		早焼き食パン	粉	●付属の計量カップ（液体専用）で計量していませんか？ ●強力粉を使っていますか？ ●国内産の小麦で作った小麦粉を使っていませんか？（☞P.44）
			砂糖／水	●少なすぎませんか？ ●常に約5℃の冷水を使っていますか？
			ドライイースト	●予備発酵のいらないものを使っていますか？ ●イースト容器に入れていますか？ ●少なすぎませんか？ ●保存状態の悪いもの、賞味期限切れのものを使っていませんか？
			室温約25℃以上のとき	●食パンの配合で焼く場合は水量は190mlに減らしていますか？
				●「早焼き食パン」で焼いたパンの高さは、「食パン」より低めになります。
		フランスパン	粉	●付属の計量カップ（液体専用）で計量していませんか？ ●国内産の小麦で作った小麦粉を使っていませんか？（☞P.44）
			水	●少なすぎませんか？ ●常に約5℃の冷水を使っていますか？
			ドライイースト	●予備発酵のいらないものを使っていますか？ ●イースト容器に入れていますか？ ●少なすぎませんか？ ●保存状態の悪いもの、賞味期限切れのものを使っていませんか？
			室温約25℃以上のとき	●水量は200mlに減らしていますか？
				●室温約30℃以上では、できばえが悪くなりおすすめできません。
	天然酵母メニュー	食パン	粉	●付属の計量カップ（液体専用）で計量していませんか？ ●強力粉を使っていますか？ ●国内産の小麦で作った小麦粉を使っていませんか？（☞P.44）
			砂糖／水	●少なすぎませんか？
			生種おこし	●「ホシノ天然酵母パン種」(元種)で生種をおこしていますか？ ●元種の量や水の温度・量は合っていますか？
			生種	●パンケースに入れていますか？ ●かき混ぜてから計量していますか？ ●少なすぎませんか？ ●発酵力が弱くなっていませんか？（生種の扱いについて☞P.32）
			室温約25℃以上のとき	●約5℃の冷水を使っていますか？
				●室温約30℃以上では、できばえが悪くなるのでおすすめできません。 ●「天然酵母食パン」で焼いたパンの高さは、ドライイーストの食パンより低めになることがあります。

●粉をはかりで量るときは、はかりが狂っていないかご確認の上、お使いください。
また、風袋を引いて正しく量ってください。
パンのできばえに差が出ます。

●羽根取り付け軸がかたくなりはじめると、ねりやガス抜きが不足してパンが膨らまなくなってきます。
主軸受けを交換してください。（☞P.51）

●写真はドライイーストの食パンでの失敗例です。コースなどにより、写真と異なることがあります。

こんなときは	ここが原因	
日によって膨らみ方や形が違う ●パンの膨らみが足りない ●表面がでこぼこしていたり、上部がいびつな形をしている	●パンづくりは、とてもデリケートです。 いつもと同じように焼いていても、下記のような理由で膨らみ方や形に差ができます。 （特にパンの高さは、室温や、材料の種類・質に大きく影響されます。）	
	室温	●夏場など室温が高いとき ●運転中に室温が変化したとき（エアコンを途中で切ったときなど）
	材料の種類・質	●たんぱく質の量がいつもより少ない小麦粉で焼いたとき ●保存状態が悪かったり、賞味期限切れのドライイーストを使ったとき このとき、パンの高さは3cm程度低くなることがあります。 ※室温と材料の悪い条件が重なると、さらに低くなります。 （低いときの目安としては、パンケースの高さくらいになることがあります。）
	●室温が高いときに長時間のタイマーを使うと、約5℃の冷水を使う効果が小さくなるため、さらに低くなります。	

こんなときは	ここが原因	
膨らまずに全体が白くダンゴ状になっている（例）	ドライイーストまたは生種	●入れ忘れていませんか？ ●保存状態が悪いものや消味期限切れのドライイースト（生種）を使って、発酵力が弱くなっていませんか？（生種の扱いについて☞P.32）
	●羽根を付け忘れると、膨らみません。 ●途中で停電すると、パンがうまく焼けないことがあります。	
底がべちゃついたり側面が大きくへこんでいる（例）	●焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか？	
周囲に粉が残っている	粉	●多すぎませんか？
	水	●少なすぎませんか？
膨らみすぎている（例）	粉	●多すぎませんか？ ●パン専用小麦粉を使っていませんか？
	ドライイーストまたは生種	●多すぎませんか？ ※指定どおりの量でも膨らみすぎる場合は、ドライイースト（生種）か砂糖を1/4～1/2量減らしてみてください。
	●標高が1,000mを超える地域では、膨らみ過ぎることがあります。	

こんなときは	ここが原因	
膨らみが足りない	ケーキメニュー	●材料を分量通り入れましたか？ ●ベーキングパウダーを入れましたか？ ●薄力粉はふるって入れましたか？
周囲に粉が残っている		●粉落しをしましたか？ ●材料を順番通りに入れましたか？
上部にバターが残っている		●バターは1cm角に切りましたか？ ●材料を順番通りに入れましたか？

故障かな？（故障ではありません↓お問い合わせや修理の前にご確認を）

こんなときは	原　因	直し方
キー操作ができない	●電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込む。
動かない（ねらない）	●「ソフト食パン」コースの工程は ねかし から始まるため最初は動きません。	故障ではありません。
ドライイーストが落ちない	●ドライイーストは、自動的に投入されます。また、そのタイミングはコースや室温により異なります。（「ソフト食パン」コースは2回に分けて投入されます。）	故障ではありません。
ブザーが8回鳴り 庫内高温 を表示する	●連続使用で、庫内が高温（40℃以上）になっていませんか？	ふたを開けて、庫内を充分冷やす。 ●焼き上がり直後で、1時間程度かかります。
途中停電 を表示している	●調理中に約10分以内の停電があったことをお知らせします。停電回復後は自動的に運転を続けます。（パンのできばえは悪くなることがあります。） ●誤って電源プラグを抜いてもすぐに差し込むと、途中停電 と判断して運転を続けます。	
途中で運転が止まり現在時刻を表示している	●調理中に約10分を超える停電があったり、誤ってキーを押し、運転を中止してしまったためです。	生地の状態で止まっていたら生地が利用できます。（☞P.47）
予約した時刻にタイマーが合わせられない	●タイマーセットできない時刻に合わせようとしていませんか？	次の範囲内で合わせてください。 現在時刻の ●「食パン」　4時間10分～13時間後 ●「ソフト食パン」5時間10分～13時間後 ●「フランスパン」6時間40分～13時間後 ●「天然酵母食パン」7時間10分～10時間後
タイマーをスタートさせたらすぐにねりだす	●ドライイーストを使う「食パン」・「フランスパン」コースでは、最初の ねり 工程だけをタイマースタート直後に行います。	故障ではありません。
タイマーで合わせた時刻に焼き上がらない	●現在時刻がずれていませんか？	現在時刻を合わせ直す。（☞P.12）
使用中やタイマー中、音がする	生地の「ねり」や「ガス抜き」をするとき ●「グワングワン」…モーターが回る音 ●「パタパタ」…生地が打たれる音 ドライイーストやレーズン・ナッツ容器の材料がパンケースに投入されるとき ●「ガチャンガチャン」…………開閉弁、開閉板の音	異常ではありません。

●その他、キー操作や表示などが「おかしいな？」と思ったら、いったん 取消 キーを押してから操作し直してください。

こんなときは	原　因	直し方
現在時刻表示が ●薄い ●消えた	●リチウム電池の寿命（約2年）です。	電池を交換する。 交換するまでの間も使えます。 ※タイマーを使うときは、そのつど、現在時刻を合わせる。 ※異物などが入らないように、電池ホルダーは取り付けておく。

■リチウム電池の交換は
ナショナル製品取扱店で電池をお求めください。
●電池の種類：コイン形リチウム電池（1個）
●品　　　番：CR2354
〔推　奨　品：Panasonicリチウムコイン電池　CR2354P〕
●希望小売価格：300円［税別・2003年11月現在］

電池を交換するときは、必ず電源プラグを差し込んで行ってください。
※プラグを外したままで行うと、電池の寿命が短くなります。
（リチウム電池の取り付け方☞P.12）

リチウム電池の外し方
●電池ホルダーをしっかり持ち、ホルダーを手前側に、電池を向こう側に倒すようにすると外れる。

こんなときは	原　因	直し方
パンケースの底から生地がもれる	●ご使用に伴い、パンケースの排出口から少量の生地が出てきます。これは、回転部の中に入った生地が回転を妨げないように排出されているためで、異常ではありません。	羽根の取り付け軸が回るか確認する。 ●回る場合はそのまま使えます。 ●回らない場合は主軸受けを交換する。
粉の状態で残り焼けていない	●羽根を付け忘れていませんか？	羽根をきっちり取り付ける。
	●羽根の取り付け軸が固くて回らなくなっていませんか？	主軸受けを交換する。（ねりやガス抜きができません。）

■主軸受けの交換は
ナショナル製品取扱店にご相談ください。
●部　品　名：主軸受け（完成）
●部 品 番 号：ADA29－143
●希望小売価格：1,300円
［税別・2003年11月現在］

次の場合は、お買い上げの販売店に修理をご相談ください。

こんなときは	原　因
ねりの途中で回転が止まる（羽根が回らない）	●材料が多すぎたり、羽根にかたい材料が引っ掛かってモーターに負担がかかると保護装置が働き、途中で回転が止まります。……でき上がりのブザーが鳴っても、粉の状態で残り焼けていません。
H01 を表示する	●温度センサーの故障です。
H02 を表示する	●基板の故障です。

本体・イースト容器

よく絞ったふきんでふく

- ふき終わったイースト容器は、自然乾燥させる。
- 庫内に粉などがたまったときは、掃除機やハンドクリーナーなどで吸い取る。

お願い

- 水洗いしない。
  （故障の原因になります。）
- ベンジン・シンナーを使わない。
  （表面を傷付けます。）
- イースト容器は空ぶきしない。
  （静電気が起こり、ドライイーストが残りやすくなります。）

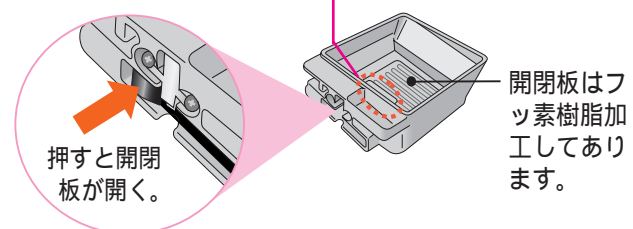
上ふた ・ レーズン・ナッツ容器

1 上ふたとレーズン・ナッツ容器を取り外す

- 上ふたを外すときは、約75度の角度で引き抜く。
- 取り付けは、約75度の角度から差し込む。

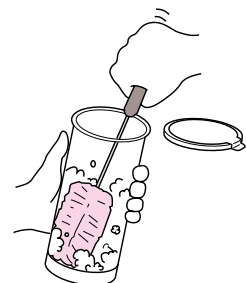
中ふたは取り外せません。
※周囲のパッキンも無理に引っ張らない。

- レーズン・ナッツ容器は、この部分を持ち取り外す。

開閉板はフッ素樹脂加工してあります。

2 薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う

3 よくすすいで充分乾燥させる

生種容器 ・生種容器ふた

1 薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う

2 よくすすいで充分乾燥させる

生種おこしの失敗を防ぐために

- 生種容器・生種容器ふたは、使用するたびに隅々までていねいに洗う。
  → **生種が残っていると雑菌が繁殖して腐敗し、次の生種おこしがうまくできません。**

雑菌が繁殖して腐敗してしまった場合

❶ **薄めた台所用塩素系漂白剤につける。**
❷ **よくすすぐ。**

パンケース・羽根やレーズン・ナッツ容器開閉板のフッ素樹脂を傷めないために

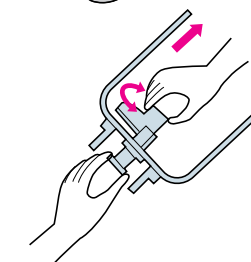
- 汚れたまま放置しないで、使用後は早めに洗う。
- 薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジを使う。
  （磨き粉・たわし・スポンジのナイロン面金属製のものを使わない）
- パンケースやレーズン・ナッツ容器を水につけたまま放置したり、パンケースに水を入れたまま放置しない。
  （腐食や、軸が回らなくなる原因にもなります）

パンケース・羽根

1 パンケースに湯を少し入れる

羽根の穴の中に付いた生地をふやかす。

2 羽根を外す

外れにくい場合は、羽根をひねりながら引っ張る。

3 パンケースと羽根をスポンジで洗う

羽根の穴に詰まった生地は、割りばしや竹串などで取り除く。

仕 様

電源		交流100 V　50/60 Hz 共用	温度過昇防止装置		温度ヒューズ
消費電力	ヒーター	370 W	大きさ(約)	幅	24.1 cm
	モーター	80 W　(50 Hz)		奥行	30.4 cm
		75 W　(60 Hz)		高さ	32.9 cm
質量(約)		5.9 kg	コード長さ		1.2 m

- **電源プラグを差し込んだだけの消費電力は、約0.95Wです。**

	ドライイーストメニュー		天然酵母メニュー	ケーキメニュー
容量	食パン ソフト食パン	小麦粉　250 g	食パン―小麦粉　300 g	小麦粉180 g
	早焼き食パン フランスパン パン生地 ピザ生地	小麦粉　280 g	パン生地―小麦粉　300 g 生種おこし―ホシノ天然酵母パン種(元種)　50 g	
予約タイマー	下記以外のコースには予約タイマーが使えません。 食パン ソフト食パン フランスパン	13時間後まで	食パン―10時間後まで	――

保証とアフターサービス

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- **修理は**
  サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **その他のお問い合わせは**
  「お客様ご相談センター」へ！

●保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

●補修用性能部品の保有期間

当社は、このホームベーカリーの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」(☞P.50)に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、**お買い上げの販売店**へご連絡ください。

●保証期間中は

保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。

●保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。

●修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

- **技術料** は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
- **部品代** は、修理に使用した部品および補助材料代です。
- **出張料** は、お客様のご依頼により、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
品名	ホームベーカリー
品番	SD-BT103
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話　フリーダイヤル　0120-878-365（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は…06-6907-1187
FAX　フリーダイヤル　0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

ナショナル／パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
  呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市第二問屋町3-7-10	(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	(022)387-1117
山形	山形市流通センター3丁目12-2	(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	(0243)34-1301

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市御幸町194-20	(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	(027)352-1109
茨城	つくば市花畑2丁目8-1	(0298)64-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	(043)208-6011
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	守山市勝部6丁目2-1	(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	(078)272-6645

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	(083)986-4050

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	(089)971-2144

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0503

menu さ・く・い・ん

ドライイースト

天然酵母

ケーキ

愛情点検 長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

こんな症状はありませんか	●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。 ●コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。	▶	以上のような症状のときは、使用を中止し、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ おぼえのため記入されると便利です

お買い上げ日	年 月 日	品 番	SD-BT103
販 売 店 名	☎ ( ) −	お 客 様 ご 相 談 窓 口 ☎ ( ) −	

松下電器産業株式会社 クッキングシステム事業部
〒651-2271 神戸市西区高塚台1丁目5番1号

DZ50−143
S1103K1113